Revista del CONSUMIDOR

ISSN 0185-8874

NÚM. 201 • NOVIEMBRE DE 1993, MÉXICO. PRECIO PACTO N$6.00

Día de Muertos: Tradición viva

Guadalupe Loaeza: Las "niñas bien" de los treinta

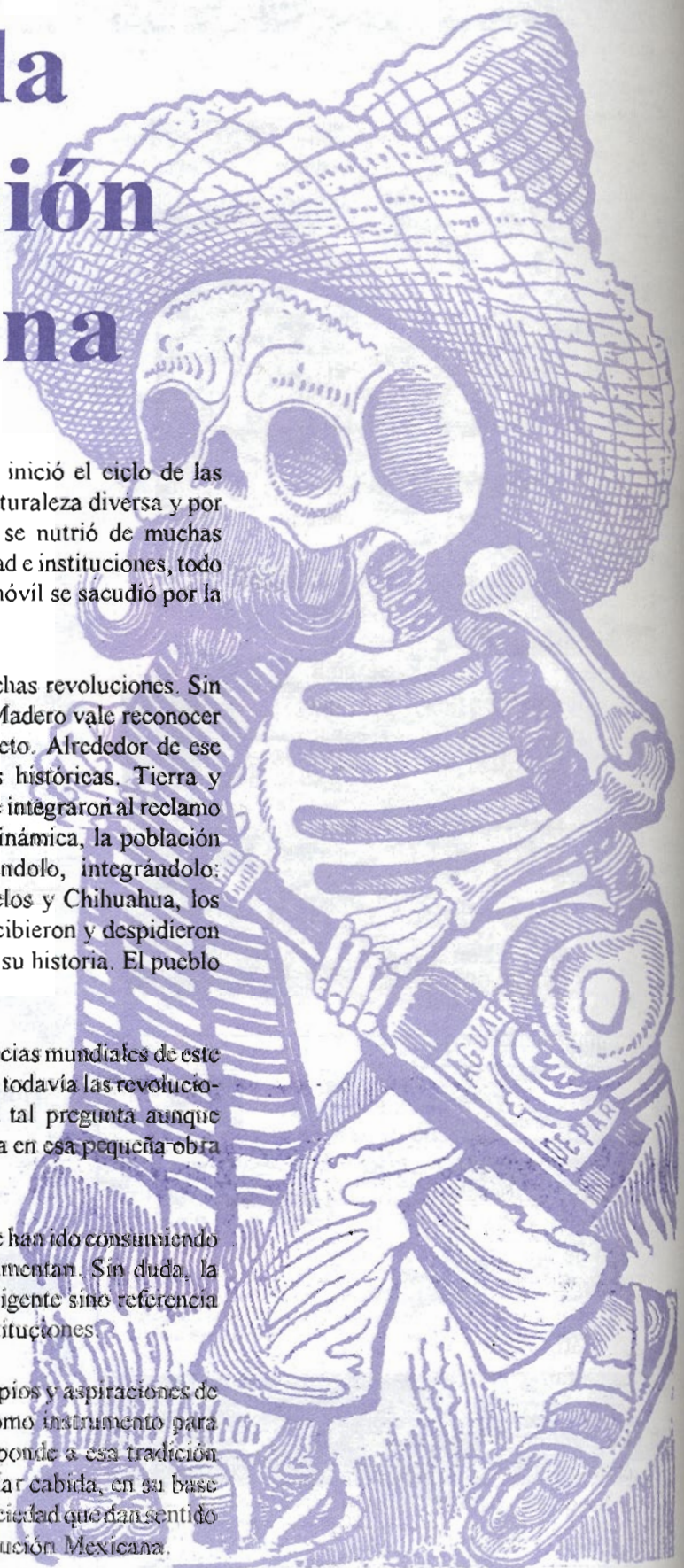
Estudio de calidad Minicomponentes

La cerveza es...

La cerveza al natural

NADA CON EXCESO, TODO CON MEDIDA REG. S.S.A. 7417 "B"

Viva, la Revolución Mexicana



Al despuntar el siglo XX, en México se inició el ciclo de las grandes revoluciones sociales. Por su naturaleza diversa y por su espontaneidad, nuestro movimiento se nutrió de muchas vertientes. Vida y principios, pueblo y caudillos, sociedad e instituciones, todo un mundo complejo, contradictorio y en apariencia inmóvil se sacudió por la fuerza modernizadora de la chispa revolucionaria.

En rigor, no es posible hablar de una sino de muchas revoluciones. Sin embargo, en la demanda democrática de Francisco I. Madero vale reconocer el impulso de modernización más ilustrativo y completo. Alrededor de ese llamado empezaron a agruparse grandes necesidades históricas. Tierra y libertad, justicia social, educación y desarrollo pronto se integraron al reclamo original de sufragio efectivo no reelección. Tras esa dinámica, la población rural empezó a girar por todo el país, reconociéndolo, integrándolo: Aguascalientes y Yucatán, Sonora y Zacatecas, Morelos y Chihuahua, los pequeños poblados y las ciudades aún provincianas recibieron y despidieron a ese México que empezó a ser protagonista directo de su historia. El pueblo se convertía en sociedad civil.

A más de ochenta años y a la vista de las circunstancias mundiales de este turbulento fin de siglo, hoy muchos se preguntan: ¿viven todavía las revoluciones? Naturalmente, no hay respuesta categórica para tal pregunta aunque parezca haberla anticipado, precisamente, Luis Cabrera en esa pequeña obra maestra que es "La revolución es la revolución".

El ciclo largo persiste en México y en ese periodo se han ido consumiendo los episodios nacionales como ciclos cortos que lo alimentan. Sin duda, la Revolución -con toda su riqueza histórica- no sólo es vigente sino referencia indispensable de la relación entre la sociedad y sus instituciones.

Como en aquellos días, hoy las necesidades, principios y aspiraciones de la nación dan razón de ser a un gobierno concebido como instrumento para servirla. La Procuraduría Federal del Consumidor responde a esa tradición actualizada del derecho social mexicano. Surgió para dar cabida, en su base misma, al interés público y a las reivindicaciones de la sociedad que dan sentido a la reforma del Estado y renovada vigencia a la Revolución Mexicana.

Sumario

Noviembre 1993

Editorial 2

Viva, la Revolución Mexicana

Crónicas de ayer y hoy 3

Guadalupe Loaeza: Los treinta

Servicios de la Profeco 7

Prepárese para recibir su aguinaldo

Orgullosamente mexicano 9

Petróleos Mexicanos:
Una industria de todos y para todos

Nuestra pluma invitada 17

Las leyes de antes para el alojamiento

La ciencia y usted 22

Alimentos irradiados

Tiempo libre 27

El libro de los por qué

Salud 34

Acupuntura: ¿tormento chino?
Hospitales privados: ¿cuánto vale su salud?

El carrusel de los signos 42

Día de Muertos: Fiesta viva

Los pequeños consumidores 49

El consumo en los estados 57

Yucatán: el caminante
en la tierra del Mayab

Reporte especial I

Calidad de minicomponentes

Directorio

Director:
Alfredo Baranda García

Editor: Marco Antonio López Gallo; Responsable de la Publicación: Oscar Romero Rojas; Responsable del Equipo Editorial: Guillermo Torales Caballero; Responsable de Información: Enrique Parada García; Responsable de Redacción: Dora Torres Ponce; Reporteros: Marta S. García, Ma. Guadalupe Cruz, Graciela Muñoz, Miguel Prieto, Rodolfo Valadez; Corrección: Alejandra Sánchez.

Responsable del Equipo de Diseño: Alejandro Lobato Rosales; Coordinador de Diseño: Víctor Gutiérrez G.; Diseñadores: Francisco Alatriste, Pedro Castellanos G., Francisco Hernández, Fernando R. Molina; Apoyo Informático: Sandra Salgado M.; Tipografía: Ana S. Chio, María Concepción Aguilar; Fotógrafo: Gonzalo Gutiérrez. Ilustradores: Mónica Miranda, Alfonso Orvañanos.

El contenido de los anuncios comerciales publicados en la Revista del Consumidor es de la exclusiva responsabilidad de los anunciantes. Su publicación no implica, en modo alguno, juicio de valor ni acto de autoridad por parte de la Procuraduría Federal del Consumidor.

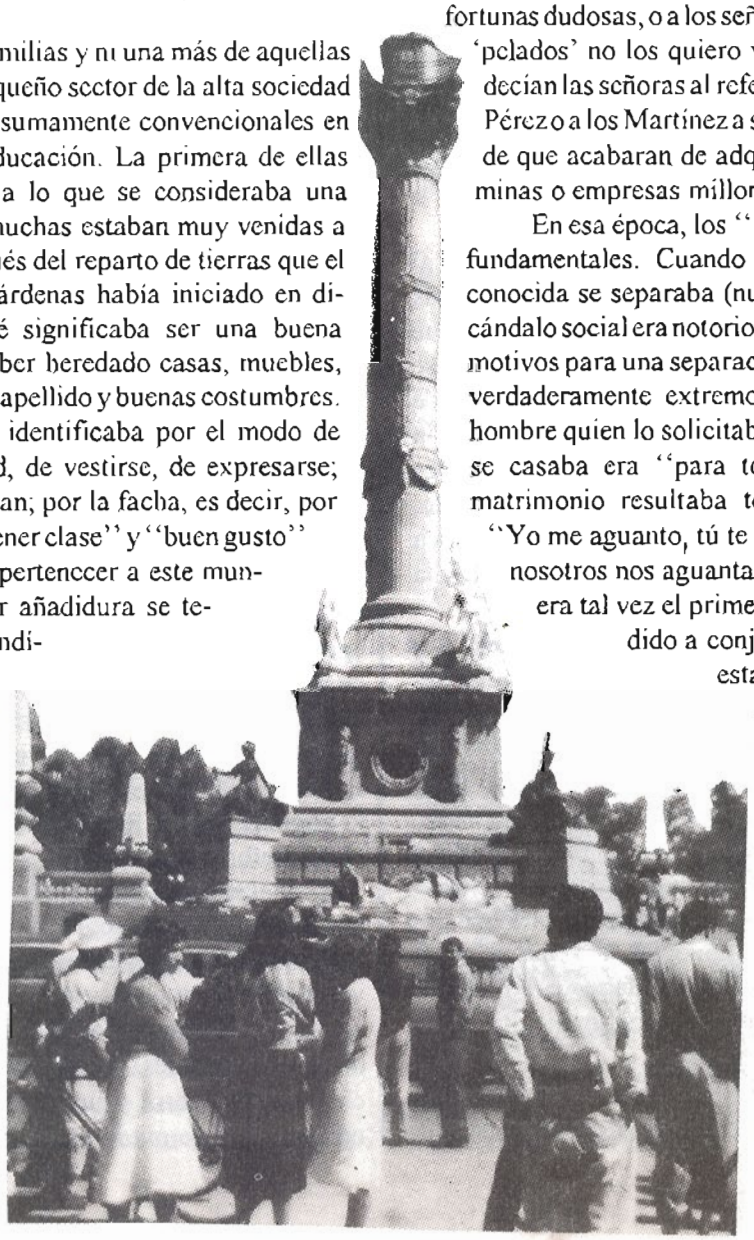
Teléfono de la revista: 559-73-77 exts. 262 ó 263. Para correspondencia, diríjase al editor de la Revista del Consumidor en Insurgentes Sur núm. 1228, 5° piso, c.p. 03200, o al A.P. 20600, México, D.F.

Los Treinta

Guadalupe Loaeza

¿Cómo era la "gente bien" de la década de los años treinta en México? ¿Cómo se comportaba en sociedad? ¿Cuáles eran los cánones de las buenas maneras de entonces? ¿Cómo se divertían? ¿Cuáles eran sus intereses? ¿De qué platicaban? ¿Cómo veían a su país? Y finalmente, ¿cuáles eran sus expectativas en la vida?

Las Trescientas Familias y ni una más de aquellas que componían a este pequeño sector de la alta sociedad mexicana, tenían reglas sumamente convencionales en lo que se refería a la educación. La primera de ellas consistía en pertenecer a lo que se consideraba una buena familia, aunque muchas estaban muy venidas a menos. Sobre todo después del reparto de tierras que el gobierno del General Cárdenas había iniciado en diciembre de 1936. ¿Qué significaba ser una buena familia de entonces? Haber heredado casas, muebles, joyas, pero sobre todo un apellido y buenas costumbres. A estas personas se les identificaba por el modo de comportarse en sociedad, de vestirse, de expresarse; por la colonia donde vivían; por la facha, es decir, por la apariencia física: el "tener clase" y "buen gusto" era imprescindible para pertenecer a este mundo; si se era cursi y por añadidura se tenían acusados rasgos indígenas, las posibilidades de convivir con esta semiaristocracia eran nulas. También era muy importante ser propietario (no rentarla) de una casa "de buen gusto y con clase". Entre más propiedades de familia se tenían, mejor. Las joyas, muebles, pinturas, vajillas, etcétera, deberían ser heredados de generación en generación.



Otra regla de oro consistía en verse ex-clu-si-va-mente entre ellos. Los Trescientos se encontraban en los bautizos, primeras comuniones, tés, despedidas de solteras, bodas, días de campo, cocteles de aniversarios de boda, bailes y velorios. En rarísimas ocasiones estos Trescientos aceptaban apellidos nuevos, a personas con fortunas dudosas, o a los señores del gobierno. "A esos 'pelados' no los quiero volver a ver en mi casa", decían las señoras al referirse a los González o a los Pérez o a los Martínez a secas, sin importar el hecho de que acabaran de adquirir ingenios azucareros, minas o empresas millonarias.

En esa época, los "valores" y principios eran fundamentales. Cuando un matrimonio de gente conocida se separaba (nunca se divorciaba), el escándalo social era notorio y sumamente ruidoso. Los motivos para una separación en aquel entonces eran verdaderamente extremos. Por lo general era el hombre quien lo solicitaba, ya que cuando la mujer se casaba era "para toda la vida", aun si su matrimonio resultaba totalmente desafortunado. "Yo me aguanto, tú te aguantas, ella se aguanta, nosotros nos aguantamos y ellas se aguantan", era tal vez el primer verbo que habían aprendido a conjugar en todos los tiempos estas señoras. "Guardar las apariencias" era la consigna y una de sus obsesiones. Si sus maridos tenían algunas aventurillas por allí, ellas debían hacerse las disimuladas. Si sus maridos eran unos "buenos para nada", que sólo jugaban *Baccarat* y polo, ellas tenían que aceptarlos y respetarlos con sus pequeñas debilidades. Si el marido era un borra-

cho empedernido, ellas debían soportarlo, sostenerlo al salir de las fiestas y desvestirlo al llegar a su casa. En otras palabras, si el marido "no daba el ancho", ellas tenían que hacerse "de la vista gorda". Como por lo general se casaban exclusivamente entre ellos, las generaciones de los abuelos y los padres de ambos se conocían de toda la vida. Incluso ellos, de pequeños habían ido a las mismas piñatas, primeras comuniones y fiestas. Por lo tanto, siempre había manera de llegar a un acuerdo. Casi nunca se separaban por razones económicas. El dinero entre la "gente muy bien" no era un valor imprescindible.

Pero cuando la separación o divorcio eran ineludibles, las señoras-bien se preguntaban escandalizadísimas a la salida de la misa votiva de las 12:00 p.m.: "¿Sabes quién se separóoo?". A partir de ese momento la noticia se difundía como reguero de pólvora. A la madre de la separada se le visitaba en su casa para darle el pésame. "No sabes cómo lo sentimos", le decían dándole una palmadita en el hombro. La separada o la di-vor-cia-da se mantenía encerrada en su casa durante mucho tiempo. Cuando empezaba a ir a reuniones, la veían como si estuviera padeciendo una extraña enfermedad. Naturalmente, sus amigas del Sagrado Corazón se cuidaban de no invitarla muy seguido a su casa.

En la década de los treinta, cada año se llevaba a cabo en la ciudad de México un evento social al cual "la gente de bien" nunca de los nunca fallaba. Se trataba de la fiesta de fin de año en casa de la señora Carmen Luján. Sin hipérbole, entonces se podía afirmar: "Dime si estás invitado a la *soirée* de Carmen, y te diré quién eres". La categoría de sus invitados se dividía en dos: los porfiristas (Beistigui, Casassus, Elizaga, Romero Rubio, Romero de Terreros, Escandón, García Pimental, Cortina, Goribar, Corcuera, Mier, Fernández del Valle, Bernal, Redo, Campero, Rincón Gallardo, Ortíz de la Huerta, Escandón, Landa, Limantour, Martínez del Río, etcétera) y los postporfiristas (Cervantes, Lebrija, Orvañanos, Obregón, Carral, Fernández Castelló, Algara, Parada, Aepe, Amerlinck, Lascurain, Palomino, Buch, Borbolla, Alcázar, Paní, Chico, Icaza, Robles Gil, Rivera Torres, Creel, etcétera, etcétera).

Tres semanas antes de la reunión, Carmen Luján Zuloaga llamaba por teléfono a todas sus amistades para recordales su fiesta. "Allí estaremos de mil amores", contestaban entusiastas sus amigas de la infancia. Con las más íntimas aprovechaba el telefonema para pedirles prestado a su mesero, no obstante que doña Carmen tenía, aparte de las siete sirvientas, tres mozos de planta. "Ay, Mamén, pero por supuesto, cuenta con Chucho. ¿A qué horas quieres que llegue?", preguntaban con toda amabilidad. Es importante mencionar que, aunque pertenecían a la categoría de las familias postporfiristas, había muchas de ellas que no reunían los requisitos indispensables para ser invitadas. Por esa razón, algunas de estas señoras "no requeridas" a partir de fines de noviembre, lo primero que hacían al llegar a su casa era preguntarle a su sirvienta: "¿No he recibido ningún recado de parte de la señora Luján? ¿Estás segura? ¿Qué, dejaste la casa sola?". No había nada más humillante en esa época que encontrarse a una amiga a las afueras de la votiva y escuchar la pregunta: "¿No vas a ir a la fiesta de Mamén?" (como le decían de cariño a doña Carmen). Si la respuesta era negativa, se hacían las disimuladas y comentaban la epístola del padre. Pero si era afirmativa, de inmediato contestaban con una inmensa sonrisa: "Ya hasta tengo mi *toilette*. Nos vemos allí". Durante esas fechas, las rechazadas se conformaban con ir a las posadas del Club Banana, Jalapeño, San Souci o de Los Heraldos: aquella la organizaban los Robles Gil o la del "Tap Room" del Hotel Reforma.

Diciembre 31 de 1936. Afuera de la espléndida residencia (4 mil metros) de la familia Luján, ubicada en Reforma 423 (actualmente cine Diana), se encuentran varias filas de coches marca Lincoln, Packard, Ford, Chevrolet, Hudson y Cadillac, tanto último modelo como de años anteriores. Recargados en ellos hay algunos choferes con gorra y uniforme gris. Los que no están uniformados dormitan en el interior del automóvil. Es

noche de luna llena. Gracias a la luz de las estrellas, a lo lejos se dibuja perfectamente bien el Castillo de Chapultepec. Entre algunos ladridos de perros que deambulan por las calles de Mississipi, se oye uno que otro tronido de cuete. Faltan 15 minutos para que el reloj de la catedral toque la última campanada del año.

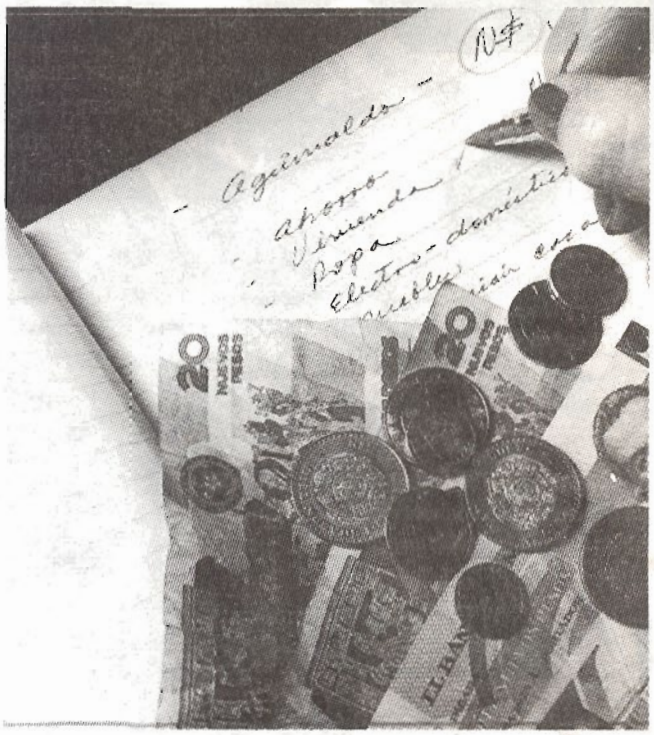
La orquesta que contrató Carmen Luján para su *reveillon* de 1936 toca "Imposible". El interior de la casa está completamente iluminado gracias a los soberbios candiles de cristal florentino de 12 brazos que esta noche brillan más que nunca. Al entrar vemos un inmenso *hall* que conduce a los demás salones de la residencia: al chino, al de los Luises, al de los espejos, al de las porcelanas, al comedor, a la biblioteca, etcétera. Todas estas habitaciones, a excepción del salón chino, están decoradas con muebles europeos. El piso es de parquet y está cubierto con un gigantesco tapete inglés. De los grandes ventanales caen espléndidos cortinajes blancos de seda. Las salas dan hacia una gran terraza en donde se aprecian muchos macetones blancos llenos de frondosos helechos. Sobre algunas cómodas y mesitas se observan unos inmensos jarrones de Sevres pletóricos de alcatraces. En el *hall*, debajo de una gran escalera con un dibujado barandal en hierro forjado y pasamanos de bronce, está la orquesta. Es tan grande el recibidor que a la orilla se encuentran distribuidas 25 mesitas para seis personas con una lamparita en el centro cada una. Frente a cada lugar aparece una tarjeta escrita a mano con letra picudita del Sagrado Corazón con el nombre del invitado. "Laurita Almada", se lee en una. De todas las vajillas francesas e inglesas de la familia Luján, Carmen eligió las seis más bonitas para 24 personas. Lo mismo hizo con los cubiertos de plata y las copas de *Baccarat*. Los 150 invitados, y algunos colados, se ven muy satisfechos de estar en una de las casas más elegantes de México. Unos están bailando, otros van y vienen entre la terraza y el *hall* o se encuentran charlando en los salones. Mientras, las jóvenes casaderas tratan de seguir a su compañero de la mejor manera posible, cuidando siempre de no tocar con su *rouge* de labios su corbata blanca; saludan a algunas de sus amigas: "¡Hola! ¿Cuándo regresaste de París?", dicen sonrientes las señoras mostrando una dentadura tan blanca como una hilera de perlas. Muchas de ellas han dejado de beber a partir del momento en que se descubrieron a sí mismas cantando con la orquesta: "Yo sé que es imposible que me quieras, que tu amor para mí fue pasajero...". Las menos prudentes, ya para estas horas se sienten muy mimosas y confidenciales, incluso sienten impulsos de llorar de tristeza por el año que termina. Las más tímidas guardan un silencio reverente, mientras su acompañante se concentra en un paso muy complicado. Las que están bailando con jóvenes tediosos, después de carcajearse unos segundos para no ofenderlos, de pronto dicen: "Ay, discúlpame, voy a polvearme la nariz". Dos minutos después regresan a bailar con un viejo amigo. En la terraza vemos algunas parejas de enamorados; todo lo que les dice su compañero, ellas lo festejan como si se tratara del hombre más divertido del mundo. De vez en cuando se acercan algunos jóvenes muy *chic* hacia la sala para invitar a bailar a una de las muchachas que están sentadas en los sillones Luis XV, no muy confortables, pero eso sí, impecablemente forrados con terciopelo color fresa. Muchas de ellas se parecen a Dolores Asúnsolo de Gibbons (Dolores del Río) o a Andrea Palma. En el salón chino están instalados algunos invitados cuyas edades fluctúan entre los 18 y los 70 años. Las señoras muy porfiristas observan con sus impertinentes a los invitados que van y vienen. Al pasar frente a ellas, muchos se precipitan para saludarlas con toda amabilidad. "¿Cómo le va, doña Rafaela? ¡Qué gusto me da verla", les dicen inclinando ligeramente el cuerpo en señal de respeto. "¡Ay, cómo te pareces a tu mamá!", comentan estas señoronas, una vez que los han identificado. Sus maridos con cara de notarios, banqueros, hacendados, abogados, y muy afortunados, fuman puro. De lejos, miran con cierto aire "pillín" a las jóvenes, no obstante que se trata de las hijas de sus amigos de toda la vida. Los meseros continúan ofreciendo

champagne. En las mesas se encuentran gorritos, "espantasuegras", silbatos, globos y serpentinas de todos colores. Los que están sentados se divierten inflando globos para dejarlos correr por entre las piernas de los que bailan. Los más atrevidos los inflan hasta que se revientan. Otros los truenan con la punta del tenedor, para después disculparse muy educadamente. Muchos de estos invitados nos parecen tan cándidos e ingenuos que si no estuviéramos seguros de encontrarnos en casa de Carmen Luján, celebrando la Noche de San Silvestre, pensaríamos que se trata de una fiesta de niños que están esperando romper la piñata. "Faltan exactamente 12 minutos", dice un joven vestido con un *smoking* inglés En la cocina y en el antecomedor, los meseros están muy apurados abriendo más botellas de *champagne*. "Faltan 10 minutos", insiste en anunciar el joven impaciente mientras camina (lleva polainas) por entre los invitados, señalando con el índice la carátula de su reloj Longines. El *hall*, que se acondicionó como pista de baile, se va llenando cada vez más con otras parejas. Además del calor, en el ambiente se percibe cierto nerviosismo. Los invitados más jóvenes están sentados en la escalera, charlando acerca de sus nuevos propósitos para 1937. Desde allí, los silenciosos miran hacia el gran vitral que está en el descanso con la imagen de *La Semeuse de Blé*, elaborado en París especialmente para la familia Luján. Las que se encuentran en el *toilette*, en tanto se polvean la nariz y se ponen un poco más de *rouge*, ríen y platican de sus respectivas parejas. "Ya vámonos, nada más faltan ocho minutos para recibir 1937", exclaman al unísono las gemelas Gargolo y Rivas Mercado, ambas enfundadas en un vestido de lamé de oro. "¡Hola Mamén! ¡Qué fiesta tan divertida! La orquesta está regia", le dicen a la anfitriona cuando la ven pasar con su vestido negro sumamente *chic*, por su corte sencillo y elegante. En el escote luce un prendedor de brillantes. Sus aretes de calabacetes de perla realzan su cuello largo y fino. "¡Apúrenle!", dice uno de los meseros a sus compañeros que no se dan abasto descorchando tantas botellas de *champagne*, "nada más faltan cuatro minutos". Los de la orquesta miran constantemente su reloj Los invitados más despistados apenas se están colocando sus respectivos gorritos. Las coquetas le arreglan el suyo a su pareja, diciéndole. "Discúlpame, creo que se te movió". Muchos maridos comienzan a buscar a sus respectivas esposas para que justo a las 12 reciban juntos el año nuevo. Lo mismo sucede con los hijos solteronos: "¿Dónde estará mi mamá?, se preguntan inquietos, en tanto van de salón en salón. Las parejas casaderas se aprietan tiernamente las manos entrelazadas. Carmen le dice algo al oído al director de la orquesta. En la cocina, las cocineras y las galopinas se sienten rebasadas por las pilas de platos, cubiertos, vasos, copas, platones, soperas

y cucharones que aparecen por doquier. "Señoras y señores, faltan exactamente 120 segundos para despedir el año", dice de pronto el director de la orquesta vestido muy elegantemente con su frac. Todos los invitados parecen muy excitados. Unos empiezan a abrazarse. Otros juegan con sus "espantasuegras" y tocan sus silbatos. Muchos piden a los meseros que les llenen sus copas de *champagne*. "Señoras y señores, son exactamente las 12 de la noche. ¡Feliz Año Nuevo!", exclama el director de la orquesta. En ese momento todos se abrazan, se besan, brindan, se vuelven a abrazar, se vuelven a besar. "¡*Happy new year*!", dicen los modernos, que se creen muy internacionales, "¡*Bonne Année*!", exclaman los más porfiristas. ¡Feliz Año 1937", gritan los más tradicionales "Ay, mamá, que se cumplan todos tus deseos", dicen las hijas obedientes. Mientras tanto la orquesta toca "Chicago, Chicago", un charlestón de moda en ese año Los que estaban sentados, corren hacia la pista y se ponen a bailar como en las películas de los veinte. Suben los brazos, mueven las manos, hacen figuras con las piernas. Todos se ven felices. No muy lejos de allí, en la residencia oficial del presidente de la república, Los Pinos, el General Lázaro Cárdenas recibe el año de 1937 en compañía de su familia, amigos y secretarios del gabinete. Segundos después de la medianoche, el General Cárdenas se pone de pie, alza su copa de *champagne* y dice: "Brindemos por que éste sea un año más libre y más justo para México". Todos los invitados lo acompañan en el brindis. Al otro día, por la radio se transmitió su intervención, misma que ninguno de los Trescientos escuchó por encontrarse completamente crudos...

Recomendaciones

Prepárese para recibir su aguinaldo



En fecha próxima todos los trabajadores que laboran por medio de un contrato recibirán su aguinaldo. Esta remuneración que se otorga a los empleados al finalizar el año, es el producto de 12 meses de trabajo y esfuerzo que merece ser bien distribuido para que redunde en su bienestar personal y familiar.

Por lo anterior, le sugerimos que antes de gastarlo piense en cuáles son sus principales necesidades y las de su familia, por ejemplo, calzado, mobiliario o reparación de la vivienda, entre otras. También le recomendamos ahorrar una parte para solventar aquellos gastos que pudieran surgir en un futuro.

En una encuesta acerca del ingreso-gasto del aguinaldo, realizada por la Dirección de Investigación de la Profeco en 1991 en 28 ciudades del país, se entrevistó a 4 mil 905 personas y los resultados indicaron que los rubros en que más se invirtió fueron los de ropa, calzado, pago de deudas, construcción de vivienda y arreglos en el hogar.

Un derecho que la ley garantiza

El artículo 87 de la Ley Federal del Trabajo establece que el aguinaldo es un pago anual para los trabajadores que hayan laborado durante un

año en una empresa, por lo cual tienen derecho al **pago mínimo de 15 días de salario**, mismo que debe ser entregado antes del día 20 de **diciembre**.

Las empresas que tienen trabajadores a su servicio están obligadas a proporcionar el aguinaldo en un solo pago y en efectivo, en días y horas hábiles, y dentro de las instalaciones donde labora el trabajador.

Quienes no hayan cumplido el año de servicio, independientemente de que se encuentren laborando o no en la fecha de liquidación del aguinaldo, tendrán derecho a recibir la parte proporcional del mismo conforme al tiempo que hayan trabajado, cualquiera que fuera éste.

En el caso de los **trabajadores del Estado**, la Ley Federal del Trabajo, en el artículo 42 bis, establece el aguinaldo como un derecho del trabajador y determina la cantidad mínima a pagar a los servidores públicos, la cual debe ser **equivalente a 40 días de salario**, sin deducción alguna: el 50 por ciento debe cubrirse antes del 15 de diciembre y el otro 50 por ciento en enero del siguiente año.

El *Diario Oficial de la Federación* publicado el día 27 de noviembre de 1992 aclara que en caso de que el servidor público haya causado baja por renuncia o abandono de empleo antes de la fecha señalada para el primer pago, tiene derecho a que se le cubra el monto correspondiente al tiempo trabajado, según las percepciones del último nombramiento.

¿No le quieren pagar su aguinaldo?

Por ningún motivo el patrón puede negarse a pagar esta cantidad extra. El trabajador tendrá **un año como término para reclamar la falta de pago del aguinaldo**, contado a partir de la fecha en que se cubre la última parte. La reclamación se hará por escrito ante la dependencia u organismo en que hubiere prestado sus servicios.

Para obtener mayor información en caso de anomalías, usted puede acudir al Congreso del Trabajo, ubicado en la calle de Ricardo Flores Magón núm. 44, colonia Guerrero, teléfono 583-96-43, o a la Procuraduría de la Defensa del Trabajo, adscrita a la Junta de Conciliación y Arbitraje de su localidad; si radica en el Distrito Federal acuda a la calle de José María Izazaga núm. 142, o bien, llame al teléfono 542-76-05.

En el interior de la república diríjase a la oficina de la Procuraduría Federal del Trabajo más cercana a su domicilio.

Por último, en el 568-87-22, teléfono de la Procuraduría Federal del Consumidor, también le asesoramos legalmente sobre el cobro de su aguinaldo.

Karla Nájera

Fuentes: -Congreso del Trabajo.
-Dirección de Investigación, Profeco.
-Ley Federal del Trabajo.
-Diario Oficial de la Federación.

Petróleos Mexicanos

Una industria de todos y para todos

(Primera parte)

Desde sus entrañas, la Tierra, siempre generosa, regala al hombre el petróleo: esa sangre negra que da vida al mundo y lo hace girar. Se dice que este producto es el resultado de las fosilizaciones planctónicas; "betúmen" fue el nombre que le dieron en las primeras ordenanzas que datan de los tiempos de la Colonia; fue prometedor horizonte para aventureros y exploradores; se erigió en símbolo de cohesión nacional desde los días del cardenismo; es el "oro negro": blanco de disputas económicas y comerciales. En una palabra, hoy en día el petróleo es medio y fin de la mayor industria establecida en nuestro país, orgullosamente mexicana desde hace 57 años.

La historia del petróleo en México se mide en siglos, su producción en millones de barriles, y sus logros son incontables gracias al infinito esfuerzo y hazañas de los mexicanos del siglo XX. Pensar en el petróleo en México es pensar en **Petróleos Mexicanos (Pemex)**; es como extraer y refinar nuestra memoria histórica; subrayar los nuevos niveles que esta industria ha alcanzado en el devenir de los trabajos y los días; es asumir la tarea de traducir los números en beneficios reales y cotidianos para la población.

Merced a la rica historia del petróleo, a su función como combustible de diversos movimientos sociales y, por supuesto, como impulsor del desarrollo industrial y tecnológico en México, hemos preparado un ambicioso reportaje sobre nuestra industria petrolera, que por su amplitud y profundidad le presentaremos en tres partes, deseando sean objeto de su atención e interés.

Todo tiene una historia

En efecto: todo tiene una historia, y la del petróleo en nuestro país comienza con las tribus que habitaron la costa del Golfo de México, como los olmecas, mayas y toltecas, quienes lo utilizaron en forma de chapopote como material de construcción, medicina, pegamento, impermeabilizante e incienso para sus ritos religiosos; otros grupos étnicos lo masticaban para limpiar y blanquear su dentadura; los totonacas, en Veracruz, lo recogían de la superficie de las aguas para utilizarlo como medio de iluminación.

Con la llegada de los españoles y durante el reinado de Carlos III de España, se promulgaron en 1783 las ordenanzas referentes a los minerales de la Nueva España, entre los que se mencionaba a los hidrocarburos, llamándolos ``betúmenes'' o ``jugos de la tierra``.

De esta manera, prácticamente a lo largo de todo el siglo XIX, la Corona Española mantuvo el dominio de la explotación de los yacimientos petroleros en la región, otorgando el permiso sólo a quienes tenían ideas ``compatibles'' con las de la Corona; los elegidos a su vez pagaban una regalía a manera de impuesto.

Origen del petróleo

El petróleo es un compuesto de hidrocarburos formado por carbono (de 16 a 86 por ciento) e hidrógeno (de 10 a 14 por ciento). Suele contener algunas impurezas mezcladas, como oxígeno, azufre y nitrógeno; también se han encontrado huellas de compuestos de hierro, níquel, vanadio y otros metales

Según su composición, temperatura y presión, se puede encontrar en los tres estados físicos. Su color varía entre el ámbar y el negro; su densidad es menor a la del agua. Por lo general se localiza sobre una capa líquida, hallándose en la parte superior, una de gas.

Existen dos teorías respecto a su origen: la formación inorgánica y la formación orgánica

La primera afirma que el petróleo es el resultado de reacciones geoquímicas entre el agua y el bióxido de carbono, además de otras sustancias inorgánicas como carburos y carbonatos de metales. Sin embargo esta teoría ha sido descartada con base en estudios más avanzados.

La segunda habla de la formación del petróleo a partir de la descomposición de organismos vegetales y animales que existieron en ciertos periodos del tiempo geológico y que fueron sometidos a enormes presiones y elevadas temperaturas. Algunos científicos establecen que si bien los organismos animales y vegetales del fondo marino han contribuido a la formación del hidrocarburo, el plancton ha sido la materia prima por excelencia: se dice que al morir, los microorganismos planctónicos caen al fondo y son cubiertos por los sedimentos, empezando su transformación y posteriormente su descomposición en dióxido de carbono y agua. Lo que resulta de dicha transformación, ocasionada por bacterias anaerobias, es un fango negruzco llamado ``sapropel'', considerado como la madre del petróleo.

Los principales factores que han contribuido a que haya una mayor aceptación de las teorías orgánicas de la formación del petróleo, son los estudios de rocas petrolíferas, en los que se han descubierto ciertas propiedades óptimas propias de las sustancias orgánicas, además el contenido de nitrógeno y de otros elementos en el petróleo proceden de materiales orgánicos.

Fuente: Petróleos Mexicanos.

No fue sino hasta 1892, durante el gobierno del Presidente Porfirio Díaz, cuando se expidió una ley expresa para los hidrocarburos, al tiempo que se decretaba la derogación del Código de Minas. El nuevo documento estaba dirigido a los inversionistas extranjeros y otorgaba a los dueños de tierras el derecho de explotación de los bienes naturales del subsuelo. Ante este panorama no resulta extraño que los inversionistas extranjeros acudieran con rapidez a nuestro país: entre ellos destacaban petroleros norteamericanos como Autrey, Furber y Pierce, quienes tenían amplia experiencia en el ramo; a ellos se les atribuye la creación, propiamente dicha, de la industria petrolera en México.

Los pioneros de una industria

Un hecho trascendente en la historia mexicana del petróleo fue el nacimiento de la Mexican Petroleum (compañía estadounidense). La compra de la hacienda "El Tulillo" -después se le conoció con el nombre de "El Ébano"-, en San Luis Potosí, efectuada por los señores Edward L. Doheny y Charles A. Canfield por la cantidad de 300 mil pesos, sentaba las bases de lo que tres años después sería la zona petrolera más productiva del país. En este lugar se extrajeron 50 barriles diarios de crudo durante los ocho primeros meses, hasta llegar a los mil 500 barriles diarios tres años más tarde

En forma simultánea a las actividades de Doheny y Canfield, en el sur de la república la compañía Pearson and Son (inglesa) adquiría en 1901 terrenos para la exploración y explotación del petróleo con resultados excelentes. En 1906, el Congreso de la Unión aprobó un proyecto enviado por el Presidente Porfirio Díaz en el que se aprobaban los contratos para que la compañía Pearson and Son se hiciera cargo de la exploración y explotación del petróleo existente en el subsuelo de lagos y lagunas, incluyendo terrenos baldíos nacionales ubicados en los estados de Chiapas, Campeche, San Luis Potosí y Tamaulipas.

Ambas empresas mantenían su crecimiento y libraban una lucha comercial por el control de mercados, así como por las tierras mexicanas que tanto dinero les habían redituado.

Para el año de 1908 se funda en México la Compañía de Petróleo "El Águila", del grupo Pearson and Son. "El Águila" iniciaba sus actividades con un capital de 100 mil pesos, emitiendo acciones en moneda nacional disponibles para el público. Un año más tarde, "El Águila" agregó a su razón social el nombre de Mexicana, convirtiéndose entonces en la Compañía Mexicana de Petróleo "El Águila"; este cambio obedecía a diversas razones el capital aumentaba notablemente a 24.5 millones de pesos y entre sus nuevos accionistas

Cronología de la industria petrolera en México

1783 - El Rey Carlos III de España, a traves de las Reales Ordenanzas para la Minería de la Nueva España, hace mención de los hidrocarburos, llamándolos "betúmenes" o jugos de la tierra.
1863 - El sacerdote e historiador Manuel Gil y Sáenz descubre la "mina de petróleo" de San Fernando, cerca de Tepatitlán, Tabasco.
1865 - Algunos extranjeros anuncian el hallazgo de pozos petroleros en el municipio de la Macuspana, Tabasco; Simón Sarlat Nova, originario de la región, es el primero en perforarlos. El Emperador Maximiliano otorga concesiones petroleras a particulares mediante un decreto fechado el 6 de julio.
1866 - Gracias a los esfuerzos de Sarlat Nova se realizan las primeras perforaciones en la región de la Macuspana.
1879 - Adolfo A. Autrey, químico estadounidense, llega a México y se asocia con John F. Dowling para crear la "Compañía Explotadora de Petróleo del Golfo de México", en Veracruz
1880 - Los ingenieros estadounidenses Samuel Fairborn y George Dickson inician la construcción de la refinería "El Águila", en Veracruz.
1884 - El Presidente Manuel González expide el Código de Minas de los Estados Unidos Mexicanos, mediante el cual se modifica sustancialmente el papel del estado sobre el dominio de los productos del subsuelo
1886 - Henry Claire Pierce, presidente y accionista de la Waters Pierce Oil Company, construye en el puerto de Veracruz una refinería con capacidad para procesar 500 barriles diarios. Asimismo, la refinería "El Águila" queda lista para iniciar sus operaciones.
1892 - Porfirio Díaz deroga el Código de Minas y pone en marcha una ley expresa sobre los hidrocarburos que abre las puertas a la explotación del petróleo a los inversionistas nacionales, pero con ciertos privilegios para los extranjeros.
1900 - Nace la Mexican Petroleum en la hacienda "El Tulillo", en San Luis Potosí (que después se llamó "El Ébano"), comprada por los señores Edward L. Doheny y Charles A. Canfield por la cantidad de 300 mil pesos. Percy N. Furber y Arthur C. Payne fundan la compañía Oil Fuel of Mexico que opera en Tuxpan y Poza Rica. Dicha empresa es prácticamente la misma que tenía Autrey
1906 - El Congreso de la Unión aprueba un proyecto enviado por el Presidente Porfirio Díaz en el que se aprueban los contratos para que la compañía Pearson se haga cargo de la exploracion y explotación del petróleo en los estados de Veracruz, Tabasco, Chiapas, Campeche, San Luis Potosí y Tamaulipas
1908 - Se crea la Compañía de Petróleo "El Águila", del grupo de Pearson
1910 - Se instalan en Tampico dos grandes empresas internacionales, la Standard Oil Company, de John D. Rockefeller, y la Royal Dutch Shell, de Rothschild y Detterding. Estalla la Revolución Mexicana, sin embargo la industria petrolera del país prácticamente no altera su producción.
1911 - La industria petrolera incrementa su ritmo de producción alcanzando 12 millones 546 mil 826 de barriles diarios, cifra muy superior a la cantidad del año anterior, que había sido de sólo 3 millones 632 mil 192 barriles diarios.
1912 - El Presidente Francisco I. Madero expide un decreto que establece un impuesto especial del timbre sobre la producción petrolera, el cual consiste en el pago de 20 centavos por tonelada.
1915 - El entonces Presidente Venustiano Carranza toma la estafeta de la industria, creando la Comisión Técnica del Petróleo para investigar a las compañías petroleras que operaban en el país. Nace el sindicalismo petrolero con la organización de trabajadores bajo el nombre de Unión de Petroleros Mexicanos.
1917 - Se elabora la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en la que la propiedad de la tierra y de los recursos naturales se afianza a favor de la nación.
1918 - Carranza lanza el decreto del 27 de febrero que exige un impuesto sobre los terrenos petroleros y los contratos por medio de los cuales se arrendaban esos terrenos
1921 - La industria del hidrocarburo representa una producción de crudo de poco más de 193 millones de barriles anuales, cifra que coloca a México como segundo productor mundial.
1934 - El sindicato petrolero elabora el Contrato Colectivo de Aplicación General, ahora con el nombre de Sindicato Petrolero de la República Mexicana
1938 - El 18 de marzo, el Presidente Lázaro Cárdenas anuncia a la nación la expropiación petrolera
Un día después nace la industria petrolera mexicana.

destacaban el ministro de Hacienda, José Ives Limantour Maquet, Manuel Romero Rubio, de Gobernación, su hija Carmen Fabiana, esposa del Presidente Díaz, y el hijo de este último, el coronel Porfirio Díaz, quienes años más tarde las venderían en París durante su destierro.

En aquella época, "El Águila" mantenía un combate con la Waters Pierce Oil Company de Veracruz en la disputa por los mercados de refinados, donde esta empresa era líder. Los precios que "El Águila" puso a sus productos dejaban fuera de competencia a la Waters Pierce Oil Company.

Para 1910 llegaron a Tampico, Tamaulipas, dos grandes compañías internacionales: la Standard Oil Company y la Royal Dutch Shell. La pugna internacional por el petróleo comenzaba a ser más compleja y las empresas se unieron tratando de formar un frente común.

Por otro lado, si desde un principio la actividad petrolera se había mezclado con la política, en esos días la relación entre ambas se hizo más notoria. Los petroleros miraban con desconfianza los lazos de unión entre los parientes de Porfirio Díaz y "El Águila".

Petróleo y Revolución

Contrariamente a lo que se pudiera pensar, el inicio del movimiento revolucionario en México no alteró la marcha de la producción petrolera; por el contrario, su ritmo de ascenso comenzó precisamente en 1911, alcanzando una producción de 12 millones 546 mil 826 barriles, cifra muy superior a la del año previo, que sólo había sido de 3 millones 632 mil 192 barriles.

Al ocupar Francisco I. Madero la silla presidencial, los empresarios petroleros se sintieron inquietos por la suerte que correrían las espléndidas concesiones que habían recibido de manos del gobierno porfirista; algunos ya estaban preocupados por el distanciamiento entre ellos y el nuevo gobierno, mismo que se acentuaría al decretar Madero que las compañías petroleras debían pagar un impuesto especial del timbre sobre la producción petrolera. Tal impuesto consistía en el pago de 20 centavos por tonelada. Casi de inmediato, Madero ordenó que se efectuara un registro de las compañías que operaban en el país, lo cual, sin embargo, no dio el resultado que se esperaba.

Cuando Venustiano Carranza llega al poder se crea una Comisión Técnica del Petróleo a fin de realizar una investigación sobre las empresas petroleras en la república. De esta forma, Carranza trataba de recuperar lo que realmente pertenecía a los mexicanos y que era explotado al máximo por inversionistas extranjeros. Anunció decretos de impuestos, restricciones en el uso de ciertos servicios -como la energía eléctrica- y también obligó a pagar impuestos vencidos, medida que fomentó la hostilidad hacia el gobierno carrancista por mucho tiempo.

Decreto de expropiación de los bienes de las compañías petroleras expedido por el Presidente Lázaro Cárdenas del Río el 18 de marzo de 1938

CONSIDERANDO que es del dominio público que las empresas petroleras que operan en el país y que fueron condenadas a implantar nuevas condiciones de trabajo por el Grupo número 7 de la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje el 18 de diciembre último, expresaron su negativa a aceptar el laudo pronunciado, no obstante no haber sido reconocida su constitucionalidad, por ejecutoria de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, sin aducir como razones de dicha negativa otra que una supuesta incapacidad económica, lo que trajo como consecuencia necesaria la aplicación de la fracción XXI del artículo 123 de la Constitución General de la República en el sentido de que la autoridad respectiva declarara rotos los contratos de trabajo derivados del mencionado laudo.

CONSIDERANDO que este hecho trae como consecuencia inevitable la suspensión total de actividades de la industria petrolera y en tales condiciones es urgente que el poder público intervenga con medidas adecuadas para impedir que se produzcan graves trastornos interiores que harían imposible la satisfacción de necesidades colectivas y el abastecimiento de artículos de consumo necesario a todos los centros de población, debido a la consecuente paralización de los medios de transporte y de las industrias, así como para proveer a la defensa, conservación, desarrollo y aprovechamiento de la riqueza que contienen los yacimientos petrolíferos, y para adoptar las medidas tendientes a impedir la consumación de daños que pudieran causarse a las propiedades en perjuicio de la colectividad, circunstancias todas éstas determinadas como suficientes para decretar la expropiación de los bienes destinados a la producción petrolera

Por lo expuesto y con fundamento en el párrafo segundo de la fracción VI del artículo 27 Constitucional y en los artículos 1°, Fracciones V, VII y X, 4, 8, 10 y 20 de la Ley de Expropiación del 23 de noviembre de 1936, ha tenido a bien expedir el siguiente

DECRETO

Artículo 1°. Se declaran expropiados por causa de utilidad pública y a favor de la Nación, la maquinaria, instalaciones, edificios, oleoductos, refinerías, tanques de almacenamiento, vías de comunicación, carros tanque, estaciones de distribución, embarcaciones y todos los demás bienes e inmuebles de propiedad de la Compañía de San Cristóbal, S.A., Compañía Naviera San Ricardo, S.A., Huasteca Petroleum Company, Sinclair Pierce Oil Company, Mexican Sinclair Petroleum Corporation, Stanford y Compañía, S. en C., Penn Mex Fuel Company, Richmond Petroleum Company de México, California Standard Oil Company of Mexico, Compañía Petrolera El Agwi, S.A., Compañía Mexicana de Vapores San Antonio, S.A., Sabalo Transportation Company, Clarita, S.A. y Cacalilao, S.A., en cuanto sean necesarios, a juicio de la Secretaría de Economía Nacional para el descubrimiento, captación, conducción, almacenamiento, refinación y distribución de los productos de la industria petrolera.

Artículo 2°. La Secretaría de la Economía Nacional, con intervención de la Secretaría de Hacienda como administradora de los bienes de la Nación, procederá a la inmediata ocupación de los bienes materia de la expropiación y a tramitar el expediente respectivo.

Artículo 3°. La Secretaría de Hacienda pagará la indemnización correspondiente a las compañías expropiadas, de conformidad con lo que disponen los artículos 27 de la Constitución y 10 y 20 de la Ley de Expropiación, en efectivo y en un plazo que no excederá de 10 años. Los fondos para hacer el pago los tomará la propia Secretaría de Hacienda del tanto por ciento que se determinará posteriormente de la producción del petróleo y sus derivados, que provengan de los bienes expropiados y cuyo producto será depositado mientras se siguen los trámites legales en la Tesorería de la Federación

Artículo 4°. Notifíquese personalmente a los representantes de las compañías expropiadas y publíquese en el Diario Oficial de la Federación.

Fuente: Enciclopedia de México, Tomo 11; México, 1988.

En el año de 1917, la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos puso fin a las especulaciones que originaba la política de Carranza en materia de apoyo a las empresas petroleras, ya que en nuestra Carta Magna quedó asentado que las tierras y los recursos naturales que de ellas proviniesen eran patrimonio de la nación.

La década de los veinte fue una época de intensa actividad petrolera. La industria del hidrocarburo siguió una trayectoria creciente hasta llegar a tener una producción de crudo de poco más de 163 millones de barriles en 1921, cifra que colocó a México como segundo productor mundial.

Tal apogeo fue posible gracias al descubrimiento de una región que se denominó como la Faja de Oro, formada por yacimientos terrestres localizados bajo la planicie costera del Golfo de México, en el estado de Veracruz, y extendidos hacia Tamaulipas. A partir de la perforación del pozo "San Diego del Mar", conocido después como "Dos Bocas", se dio una sucesión de hallazgos importantes que se prolongarían hasta 1928.

Petroleros y sindicato

Al hablar de la historia del petróleo en México no se puede omitir el papel que desempeñaron los sindicatos en la creación de dicha industria. Desde un principio, los trabajadores petroleros fueron acumulando problemas y conflictos de tipo laboral contra los dueños de las empresas que se enriquecían rápidamente a costa de una fuerza de trabajo mal remunerada.

El inicio del sindicalismo en la industria petrolera surge a la par de la fundación de "El Águila", donde los trabajadores, agrupados bajo el nombre de Unión de Petroleros Mexicanos, acordaron llevar a cabo un paro de labores que no se levantaría sino hasta recibir solución favorable a sus peticiones, mismas que básicamente consistían en incrementos salariales y jornadas de trabajo menos intensas.

El momento crucial del sindicalismo petrolero llegó en 1934, cuando se suscitó un conflicto entre los dueños y los trabajadores de "El Águila", el cual dio pie a la elaboración de un documento denominado Contrato Colectivo de Aplicación General, en el cual se exigían diferentes derechos como revisiones periódicas del contrato, prestaciones económicas y sociales, y el otorgamiento de la debida presencia legal al sindicato. Este contrato fue rechazado rotundamente por la empresa y aquello fue el comienzo de una nueva historia que apuntaba hacia la recuperación de los bienes de la nación.

La expropiación, un buen augurio

Si bien algunos aspectos de la política económica aplicada por Porfirio Díaz dieron frutos importantes para el país, como la paridad peso-dólar y la creación de una importante infraestructura en el ramo ferroviario, con el paso del tiempo esta política de apertura sin planeación generó la pérdida del control de las empresas dedicadas a la explotación del petróleo

El 1° de diciembre de 1934, al asumir la presidencia del país, Lázaro Cárdenas hizo saber al pueblo de México que su principal preocupación era la explotación irracional de los recursos no renovables.

En su primer informe presidencial, Lázaro Cárdenas señaló que "estando en México la explotación del petróleo en manos exclusivamente de empresas extranjeras, la economía pública depende de ellas y de su previsión, pues si bien es cierto que en caso de que intempestivamente resolvieran no entregar más petróleo al comercio del país, el Estado, con la capacidad legal podría obligarlos a proporcionarlo, pero nadie podrá asegurar que los depósitos que las empresas tengan en explotación o en vías de explotarse, alcancen a satisfacer las necesidades del país".

En esos días el sector petrolero atravesaba por serios conflictos de tipo laboral que se arrastraban

desde hacía varios años, y como era de esperarse estallaron huelgas y paros generales realizados por los trabajadores, en respuesta a la negligencia de los propietarios de las compañías petroleras que se rehusaban a hacer efectivo el ya citado Contrato Colectivo de Aplicación General elaborado por el sindicato petrolero. Este problema llegó a tener tan serias consecuencias que el presidente Cárdenas tuvo que intervenir para darle solución.

La presión ejercida por el gobierno mexicano acorraló a los empresarios extranjeros, quienes reemprendieron sus ataques con nuevos bríos. Entonces se hablaba de una devaluación del peso frente al dólar, lo cual provocó que los empresarios empezaran a adquirir grandes sumas de divisa estadounidense; este nuevo elemento de discordia vino a empeorar las relaciones entre el gobierno y las compañías extranjeras. A todo esto, el Contrato Colectivo de Aplicación General ya había sido revisado y aprobado por las autoridades de la Junta de Conciliación; como última instancia, los empresarios apelaron a la Suprema Corte de Justicia para que rectificara el laudo, pero lo que hizo no fue sino confirmarlo el 1° de marzo de 1938.

Semanas más tarde, el 18 de marzo, el Presidente Lázaro Cárdenas advirtió con absoluta firmeza que las compañías petroleras, al negarse a obedecer el mandato de la justicia nacional, no sólo incurrían en un caso simple de rebeldía ante una sentencia, sino que vulneraban la misma soberanía del país, dejándola a expensas de las maniobras del capital extranjero. Ante tal situación, Cárdenas tomó la decisión de expropiar la maquinaria, instalaciones, edificios, oleoductos, refinerías, tanques de almacenamiento, vías de comunicación, carros tanque, estaciones de distribución, embarcaciones y demás bienes de las compañías petroleras, en un acto de legítima aplicación para someter la rebeldía de los empresarios. De esta forma, los vínculos contractuales entre los trabajadores y la empresa quedaron rotos y el gobierno tomó las instalaciones industriales para reactivar la vital función petrolera.

Ante los micrófonos de la radio nacional, el Presidente Lázaro Cárdenas del Río dio lectura a lo que sería un histórico decreto de expropiación, disolviendo el conflicto petrolero que había alcanzando niveles preocupantes durante meses; el respaldo popular que recibió el Presidente Cárdenas por su decisión de expropiar no dejó dudas acerca de su acierto.

Al día siguiente del anuncio, comités de obreros designados por el sindicato tomaron posesión de las instalaciones, ya que la industria no podía quedar paralizada. Mientras tanto, frente al Palacio Nacional se observó una enorme manifestación popular en apoyo al presidente por la histórica decisión tomada. El 19 de marzo de 1938 nacía la industria petrolera mexicana.

Por su parte, los gobiernos de Estados Unidos y Gran Bretaña intervinieron en defensa de sus intereses; el gobierno inglés sugería al gobierno mexicano reconsiderar su decisión de expropiar la Compañía Petrolera "El Águila". A pesar de los innumerables intentos de las empresas extranjeras por recuperar sus propiedades, el paso estaba dado y no habría marcha atrás. "La expropiación es irrevocable", advertía el Presidente Lázaro Cárdenas durante las conferencias de prensa posteriores al anuncio. En tanto, Estados Unidos comunicó su desacuerdo al gobierno mexicano por la decisión tomada y solicitaba la indemnización de los bienes expropiados lo más pronto posible.

De esta forma, la irreversible decisión de expropiar la industria petrolera en favor de la nación, marcaría el inicio de otra época en la historia, plena de retos y esfuerzos para construir y consolidar una empresa de todos y para todos, orgullosamente mexicana.

Rodolfo Valadez

Fuentes. -El Petróleo, Gerencia de Información y Relaciones Públicas, Pemex.
- Teoría y Praxis Política de Lázaro Cárdenas, Tzvi Medin.
- Enciclopedia de México, Tomo 11; México, 1988.

La primera regulación para el alojamiento y la venta de alimentos

Por José Luis Martínez

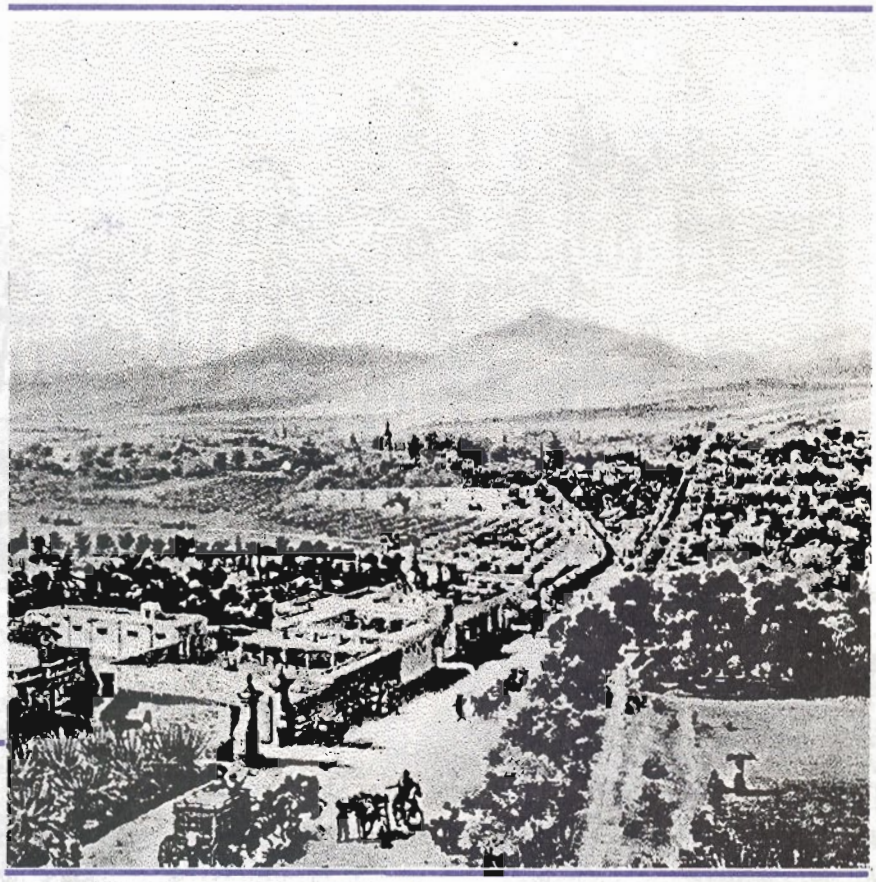
En el México prehispánico, los españoles encontraron mercados muy bien provistos y organizados. Cuanto se ofrecía estaba ordenado por calles y había jueces para resolver los conflictos menudos y cuidar la rectitud de los tratos. El de Tlatelolco era el mercado más importante de la ciudad de México-Tenochtitlán.

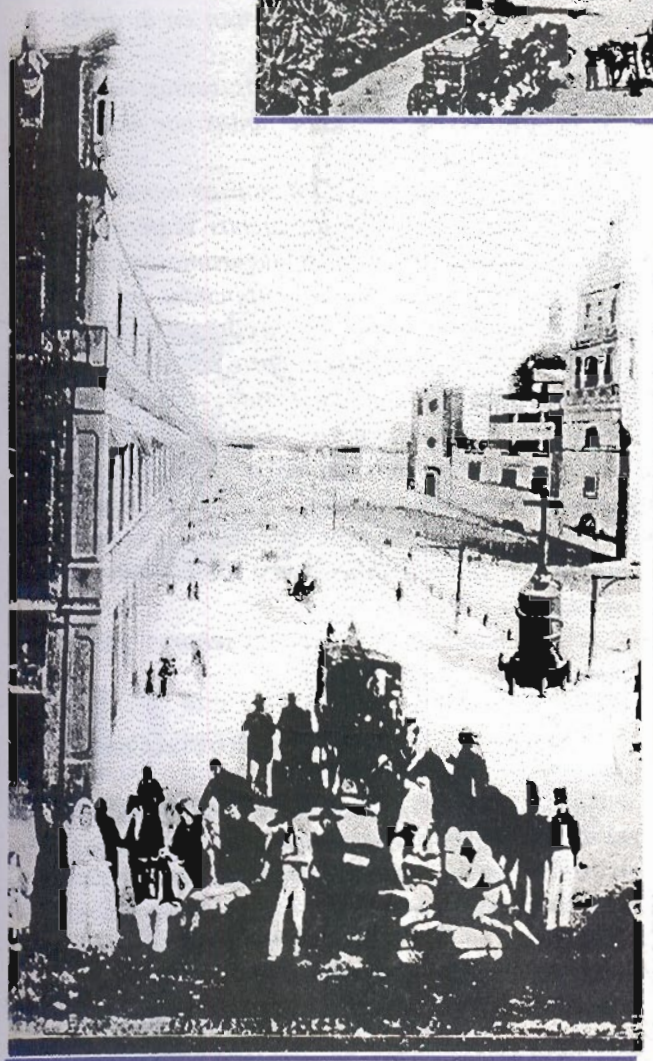
Una vez consumada la conquista, en los mercados comenzaron a ofrecerse, junto a los productos de la tierra, los nuevos que trajeron los españoles. Carne de vaca, de puerco y de cordero; gallinas y huevos, pan de trigo. Los animales recién llegados se propagaron rápidamente, y lo mismo ocurrió con los nuevos cultivos.

En aquellos primeros años después de la conquista, en la tierra que ahora se llamaba Nueva España, el camino más transitado era el que comunicaba la ciudad de México con el puerto de Veracruz. El viaje se hacía, siguiendo veredas, a pie o a caballo en varios días. En el camino comenzaron a organizarse "ventas", que eran alojamientos primitivos para que reposaran y comieran los viajeros. Las autoridades de la ciudad, el cabildo, autorizaban el establecimiento de dichas ventas, sin exigirles por entonces ningún impuesto, aunque sí fue necesario expedir reglas para que cobrasen a los viajeros lo justo.

Hacia 1524, cuando sólo habían pasado tres años después de la conquista, Hernán Cortés comenzó a preocuparse por organizar y regular la vida

del nuevo país que estaba surgiendo. Por una parte, pide auxilio a la Corona española para iniciar formalmente la evangelización de los naturales, y por otra, expide unas **Ordenanzas de buen gobierno**, primer intento legislativo para regular la vida de las nuevas poblaciones; otras **Ordenanzas para el buen tratamiento de los indios** y un **Arancel dado a los venteros del camino de Veracruz a México**. Hoy llamamos arancel a los impuestos que deben pagar determinados productos. En el caso de este documento cortesiano, el arancel simplemente determina el precio que deben cobrar los venteros. Este arancel nos muestra que, en años tan tempranos, ya existían ventas en este camino y nos indica en qué proporción se encarecían los productos con su transporte. El Arancel de Cortés dispone que el vino se cobre a medio peso el azumbre (dos litros) en el puerto de llegada y hasta diez leguas de distancia, y que aumente medio peso por cada diez leguas de alejamiento. Muestra también que, además de los productos de la tierra, ya eran comunes los puercos, las gallinas y sus huevos. Y aún se preocupan estas disposiciones por mandar que los corrales de estos animales no estén entre las bestias de los viajeros.





He aquí el texto de este documento, con algunas explicaciones necesarias:

Arancel dado por Hernán Cortés a los venteros del camino de Veracruz a México

Temixtitan, c. 1524

Las ordenanzas e condiciones que el muy magnífico señor Hernando Cortés, capitán general e gobernador desta Nueva España por Sus Majestades, e los muy nobles señores justicias e regidores desta cibdad de Temixtitan, mandan que guarden e complan las personas que hicieren ventas e mesones en el camino de la Villa Rica a esta cibdad, e son las siguientes:

Primeramente: Que los dichos venteros no puedan llevar ni lleven más de un tomín por cada libra de pan de maíz fecho en tortillas, e que sea limpio e bien cocido.

Ítem: por cada azumbre[1] de vino, medio peso de oro, y esto si estoviese la venta diez leguas de la villa de la Veracruz; e si estoviese veinte, un ducado ques de seis tomines[8]; e si estoviere treinta, a peso de oro; de manera que ansí a este respeto se lleve por cada diez leguas, después que pasaren de las diez leguas primeras en que se pone la dicha

tasa, a medio peso para cada diez leguas, se entienda que lleven cuatro reales más por cada azumbre.

Ítem: que por una gallina de la tierra[3]*, lleven un ducado de oro, ques seis tomines; e si la gallina fuere de Castilla, lleven un peso e medio de oro.*

Ítem: por un pollo de Castilla, un ducado.

Ítem: por un conejo, cuatro tomines.

Ítem: por una codorniz, dos tomines.

Ítem: por una libra de carne de puerco fresco, con tanto que se lo guise, dos tomines.

Ítem: una libra de la dicha carne salada, cuatro tomines; e se entienda que estas son libretas de a diez y seis onzas cada una.

Ítem: por una libra de carne de venado fresco, dos tomines; e si fuere salado, lleve cuatro reales.

Ítem: por cada celemín[4] *de maíz, dos tomines.*

Ítem: por cada persona lleve de posada, si trujese caballo, dos tomines, e si viniese a pie un tomín.

Ítem: que por cada huevo, no pueda llevar ni lleve más de medio real de oro, que son tres granos.[5]

Ítem: mandan que no tengan puercos ni gallinas en parte donde puedan andar entre las bestias, y esto interín que posaren en la dicha venta.

Mandan que en las dichas ventas tengan buenas pesebreras limpias e juntas por manera que no pueda caer el maíz.

Las cuales dichas Ordenanzas mandamos que guarden e cumplan los dichos venteros, so pena que por cada vez que lo quebrantasen, incurran en cien pesos de oro, aplicados en esta manera: la tercia parte, para la cámara e fisco de Su Majestad, e la otra tercia parte para las obras públicas de la villa e cibdad donde estoviese la tal venta, e la otra tercia parte, para el denunciador que lo acusare e denonciare; e mandamos que tenga este arancel a la puerta de la venta, en parte que se pueda bien leer, poniéndolo alto, ni en parte escondida, salvo, públicamente, donde todos lo puedan ver e leer.

Por mandado de los dichos señores, gobernador e justicia e regidores.

Manuel Calvo, escribano público e del Consejo.

Fuentes: - AGN, Archivo del Hospital de Jesús, leg. 271, exp. 11, cuaderno 2, ff.5-6.
-Alamán, Disertaciones, Apéndice segundo.
- La Iberia, escritos sueltos, pp. 39 ss. (compulsadas ambas transcripciones y con el original).
- Hernández Sánchez-Barba, Cartas y Documentos, pp. 356-358.

[1] *azumbre*: dos litros.

[2] *tomines*: o reales, la octava parte de un peso con base de oro o peso duro de plata.

[3] Gallinas de la tierra llamaban a los guajolotes mexicanos.

[4] *celemín* o almud, la dozaba parte de una fanega de 55.5 litros.

[5] *granos*: subdivisión de la moneda, intermedia entre los tomines o reales y los maravedís.

Nuevas tecnologías

Qué hay detrás de los alimentos irradiados

Desde siempre el hombre ha buscado métodos de conservación para sus alimentos; de ahí surgieron el secado, ahumado, pasteurización y congelación, entre otras técnicas. Como consecuencia de esta búsqueda, una de las más recientes tecnologías que se ha perfeccionado es la **irradiación**, práctica que acapara la atención en varios países del mundo.

Datos del XXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Congreso Latinoamericano y del Caribe) efectuado en marzo de 1993, revelan que 37 países ya han aprobado el uso de la irradiación -seis de esas naciones son de América Latina y el Caribe, incluyendo a México-, y actualmente se procesan 500 mil toneladas de alimentos al año mediante este método.

No es lo mismo irradiado que radioactivo

El documento mencionado señala que el interés de los países por esta tecnología se debe a los beneficios que otorga, entre ellos la reducción de pérdidas posteriores a la cosecha de productos

agrícolas, la de proporcionar alimentos sólidos con una garantía de seguridad e higiene a los consumidores, así como incrementar las exportaciones.

Como los estudios de este proceso fueron satisfactorios en cuanto a comestibilidad, seguridad toxicológica, calidad nutricional, seguridad microbiológica y seguridad radiológica, en 1981 un grupo de expertos de la Organización Internacional de Energía Atómica (OIEA), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) recomendaron el uso de la irradiación como un proceso seguro y, en 1983, el Codex Alimentariux aprobó la Norma General para Alimentos Irradiados y el Conexo para instalaciones de irradiación.

Sin embargo, este método de conservación de los alimentos se encuentra ante una gran barrera ya que la mayoría de las personas confunden el término "irradiado" con "radioactivo". Al respecto, la química Perla C. Luna Carbajal, investigadora del Instituto Nacional de Investigaciones Nucleares (ININ), explica:

"La radiación es una forma de energía ionizante. Consiste en exponer un alimento a esa energía durante un tiempo determinado dependiendo del objetivo; por ejemplo, si es para inhibir brotes, eliminar insectos o microorganismos, o simplemente para alargar su vida de anaquel, las potencias serán diferentes en cada proceso".

Por su parte el ingeniero Gustavo Liceaga Correa, jefe del Departamento de Irradiado Gamma, también del ININ, comenta:

"Aquí aprovechamos solamente una de las aplicaciones de la energía atómica (porque hay muchas): los rayos gamma. La radiación gamma no es más que una luz, de la misma familia de la luz blanca, la infrarroja o la ultravioleta, su diferencia es la longitud de onda y su frecuencia.

"Los rayos gamma son de alta frecuencia, es decir, son penetrantes, atraviesan y esterilizan el producto, pero el rayo sale inmediatamente".

Productos alimenticios que se irradian

Deshidratados	Aditivos	Envasados	Envasados
Ajo	Saborizantes	Palmitos	Chiles
Cebolla	Colorantes	Azúcar	
Perejil	Gomas	Cocoa	
Cilantro	Enzimas	Chilaca	
Nopal	Almidones	Soya de pescado	
Chiles	Vitaminas		
Hierbas para té			
Harina de pescado			
Orégano			
Salsas			
Espárrago			
Apio			
Espinaca			
Alcachofa			
Fécula de papa			
Condimento para:			
Cacahuate			
Garbanzo			
Alga			
Eucalipto			
Semilla de soya			
Polen			
Cereal			
Semilla de papaya			

Aplicaciones del proceso de irradiación en alimentos

Propósito	Dosis	Productos
Dosis bajas *Inhibición de brotes	0.05-0.15	Papas, cebollas y ajos
*Desinfectación de insectos y esterilización de parásitos	0.05-0.50	Frutas frescas y deshidratadas, pescado y carne seca, puerco fresco, cereales y legumbres secas
*Retardo del proceso fisiológico	0.05-1.0	Frutas y vegetales frescos
Dosis intermedias Extensión de la vida de anaquel	1.5-3.0	Pescado fresco, fresas, etcétera
*Descontaminación de microorganismos patógenos y que causan expoliación	2.0-7.0	Uvas (incremento del rendimiento de jugo), vegetales deshidratados (reducción del tiempo de cocimiento), etcétera
Dosis altas Esterilización en calor	30-50	Carne de res y de pollo, combinación con productos marinos, alimentos preparados, dietas para pacientes
* Descontaminación de aditivos o ingredientes	10-50	Especias, preparaciones enzimáticas, goma natural, etcétera

Las dosis se miden en Kilogray (kGy), unidad de medida que es igual a un Joule -medida de energía-: 0.24 calorías.

Sin daño alguno

El especialista hace una comparación de la siguiente manera: "Sucede algo parecido a cuando vamos a la playa y recibimos radiación solar: nos bronceamos; cuando regresamos, aunque nosotros estamos bronceados no podremos broncear a los demás por más cerca que estemos de ellos; es lo mismo con el alimento, se introduce a irradiación con una energía controlada, se desinfecta, se esteriliza, lo 'bronceamos', pero de ninguna manera va a desinfectar a la persona que lo ingiere". En síntesis, la irradiación es un proceso que hace al producto más apto para su consumo.

En cuanto a los productos radioactivos ocurre todo lo contrario, ya que han sido contaminados casualmente por sustancias radioactivas procedentes de ensayos de uso de armamentos o accidentes nucleares, es decir, la radiación no fue controlada y el alimento ya no se puede ingerir.

Al respecto, el ingeniero Liceaga Correa asegura: "Nosotros no podemos volver radioactivo el material porque usamos radiación gamma que es

muy baja, además se tiene un sistema de blindaje de seguridad para 2 millones de curies (unidad de potencia del irradiador de Cobalto 60). Tenemos autorización para cargar a un millón, sin embargo estamos cargando a 400 mil curies. El rango de seguridad es bastante alto".

Gran experiencia

Si bien la información y aceptación comercial es más amplia en este momento, la técnica data de inicios de siglo (1904) y se ha estudiado desde la década de los cincuenta, por lo que ya se cuenta con una gran experiencia en casi todo el mundo. A la fecha hay 50 instalaciones de irradiación que procesan alimentos para su comercialización, distribuidas en 24 países y están en construcción otras 20.

En México las investigaciones se remontan a 1968; sólo existe una planta (la del ININ) que trabaja en el proceso de maquila para algunas empresas, aunque se tienen proyectos coordinados con las universidades del país como la UNAM, la Universidad de Chapingo y la de Guanajuato, ya que algunas de estas instituciones cuentan con irradiador propio.

"La idea del Instituto no es dar más servicios -para abrir más plantas se requiere que cada industria construya su propia planta, a fin de difundir la tecnología y técnicas nucleares-; no pretendemos hacer una industria nuclear", señala el jefe de Irradiado Gamma del ININ, quien agrega:

"Se requiere instalar más plantas y deben hacerlo las empresas mexicanas, de otra manera sus productos perderán mercado porque hay muchas industrias extranjeras interesadas en la instalación de este equipo".

Los productos irradiados

Son los alimentos en su mayoría los que se someten al proceso de irradiación, pero el ININ procesa otros como: **material de curación** (suturas, ropas de cirujano, cajas de petri, gasas, puntas dentales, guantes); **cosméticos** (cremas, champúes, maquillajes y materia prima de los mismos); y **fármacos** (medicinas y envases); en una variedad aproximada de 20 a 30 productos por cada rama.

Usted se preguntará, tal vez, si en materia de alimentos todos son susceptibles de irradiación; la respuesta la dan los expertos:

"Se debe tener en cuenta que los alimentos secos son los que más se procesan a nivel mundial pues su bajo contenido de agua los hace idóneos para la irradiación; los alimentos con mucha agua o grasas como la carne, se deben someter a un proceso que se combina con la refrigeración para disminuir la dosis de irradiación. La leche y el huevo deshidratados, las frutas, hortalizas, pescados y mariscos son también susceptibles de irradiarse", señala la investigadora Perla Luna, quien sin embargo asegura que ya hay pruebas en productos frescos como el mango, el pollo, las carnes rojas y de cerdo para alargar su vida de anaquel y desinfectarlas de plagas o microorganismos patógenos -en el caso del pollo, la *salmonella*; en la carne de puerco la triquina y los cisticercos-,

pero la irradiación sobre alimentos frescos aún está en experimentación en México, además, como señala el licenciado Liceaga:

"Aunque en nuestro país los productos frescos no se irradian porque no hay un irradiador adecuado, algunos productores de frutas y hortalizas, así como del ramo avícola, han solicitado pruebas de factibilidad.

"Generalmente se irradian alimentos que se exportan, para evitar su contaminación por microorganismos y alargar su vida de anaquel".

Los alimentos irradiados en el mercado

Debido a que la irradiación ha sido aceptada en varios países, los alimentos irradiados también han llegado a México. La investigadora Perla Luna menciona: "Hace aproximadamente cinco años la Secretaría de Salud tuvo conocimiento de que había algunos alimentos irradiados de importación en nuestro mercado, por lo que se detectó la necesidad de contar con una Norma de Calidad que regulara estos productos a fin de que el consumidor pueda elegir aquel que mejor le convenga".

Instituciones de investigación que realizaron estudios de irradiación de alimentos

Institución	Producto	Propósito	Año
Comisión Nacional de Energía Atómica	Arroz, maíz, trigo, granos almacenados	Control de insectos	1968
Instituto de Física, UNAM*	Jugo de naranja	Preservación	1970
Instituto Nacional de Investigaciones Nucleares	Camarón fresco	Esterilización	1970
	Maíz	Control de insectos en granos almacenados	1970-1981
Centro de Estudios Nucleares	Varias frutas y vegetales	Extensión de vida de anaquel	1977-1982
Instituto Nacional de Energía Nuclear	Plátano, mango, higo, fresa; jamón, tocino y pollo	Extensión de vida de anaquel	1977-1982
Instituto Nacional de Investigaciones Nucleares; Comisión Nacional de Fruticultura (Conafrut); Escuela Nacional de CienciasBiológicas y U. A. de Chapingo	Mangos y naranjas	Desinfectación	1984-1986

* Universidad Nacional Autónoma de México.

Instalaciones de irradiación en México

Tipo	Número	Institución	Fabricante
Investigación Cesio-137	3	Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH)	Husmann
Investigación Cobalto-60	1		AECL
Industrial Cobalto-60	1		AECL
Industrial Cobalto-60	1		AECL
Investigación Cobalto-60	2	Centro de Estudios Nucleares, UNAM	AECL
Investigación Acelerador de Electrones	2	Instituto de Física, UNAM	HVEC, RAI
Investigación Acelerador de Electrones	2	Universidad de Guanajuato	Universidad de Guanajuato
Industrial Cobalto-60	1	ININ	AECL
Investigación Acelerador de Electrones	1	ININ	ININ
Investigación Cobalto-60	2	ININ	AECL Vickers

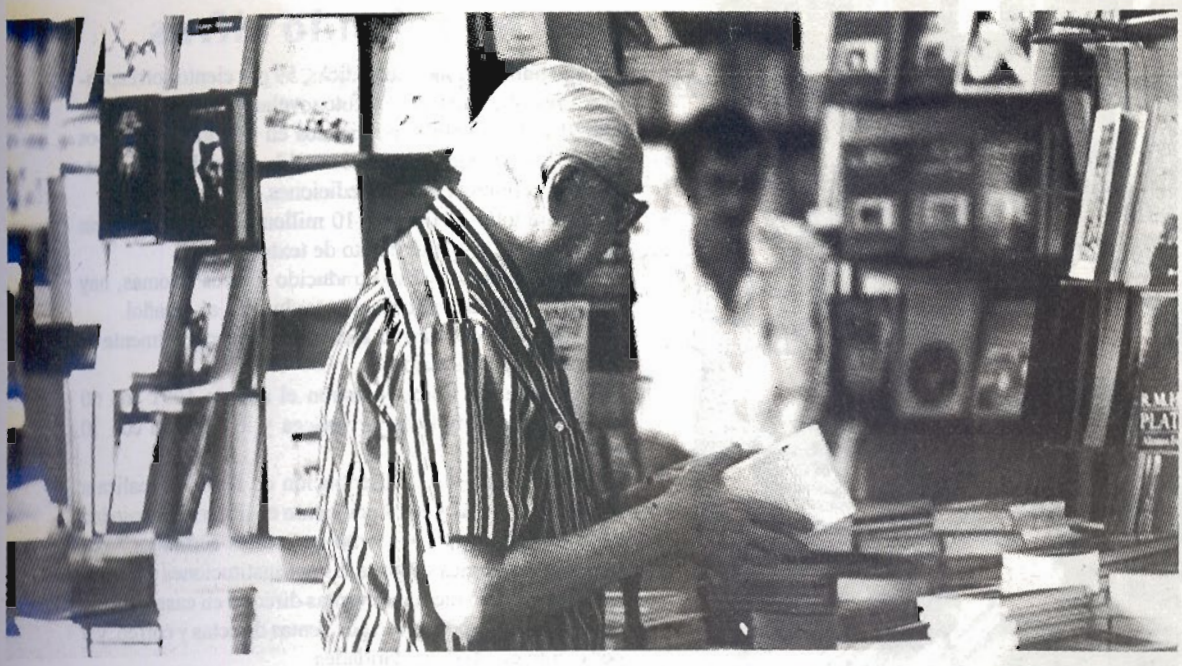
Así, en el año de 1988, la Secretaría de Salud, a través de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, emitida en enero de 1988, incluye una regla que permite el uso general de la irradiación en productos alimenticios. Actualmente, investigadores y especialistas de la Secretaría de Salud se han dado a la tarea de revisar el documento con la propuesta del ININ y otros organismos sobre la Norma Técnica para Alimentos Irradiados.

Las perspectivas

Dadas las ventajas que ofrece esta nueva tecnología, sobre todo en cuanto a esterilización y control bacteriano de productos, alargamiento de su vida de anaquel, así como posible sustituto de plaguicidas en granos, la irradiación se perfila como uno de los métodos seguros para la conservación de productos.

Marta S. García

Fuente: Instituto Nacional de Investigaciones Nucleares (ININ).



El libro de los por qué o el porqué de los libros

El porvenir del pensamiento está estrechamente ligado a la perduración del libro

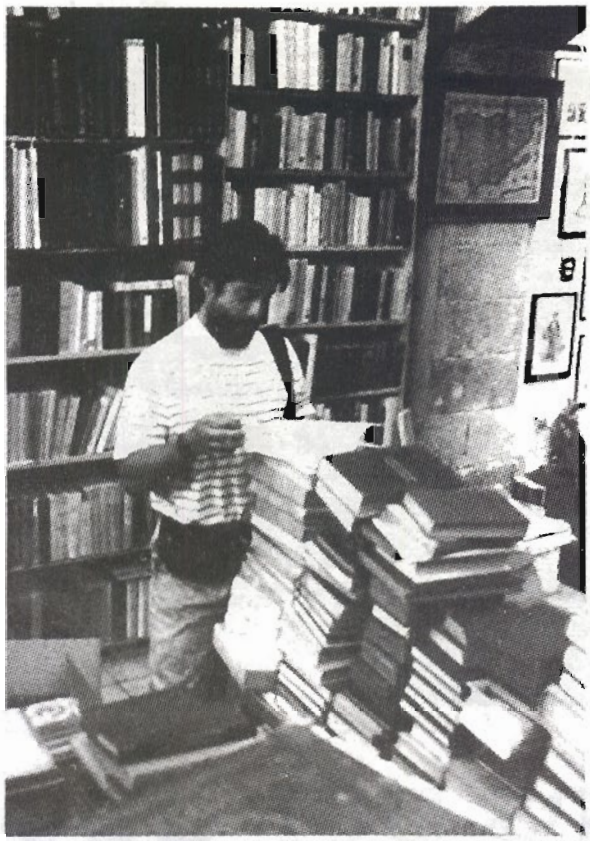
Julián Marías

En México hay una librería por cada 146 mil habitantes, existen 881 editoriales y se publican 7 mil 200 nuevos títulos al año; si una vez con estos datos tratáramos de calcular el número de libros que edita en promedio cada casa editorial, ello nos llevaría a concluir que únicamente ascienden a ocho obras al año; no obstante, se dan casos en que una editorial llega a publicar hasta 400 nuevos títulos anualmente. Comparativamente, una revista que informa sobre la programación televisiva tira 25 millones de ejemplares al año, mientras que la edición promedio de un libro es de sólo 3 mil ejemplares.

Decía el escritor mexicano Jorge Ibargüengoitia que leer debe ser un placer y no un sufrimiento, un acto libre y no un ejercicio forzoso y forzado; a propósito de ello, ¿nos gusta leer a los mexicanos?

El primer encuentro -obligado por cierto- con los libros, no necesariamente con la lectura, es cuando asistimos a la escuela. De ahí que los niños consideren la tarea de aprender a leer como algo aburrido, ya que la lectura se le ofrece al pequeño resaltando su valor práctico y devaluando el amplio universo al que da acceso la capacidad de leer.

Hay ocasiones en que dentro del ámbito familiar no se estimula la lectura en los pequeños, por el



contrario, se utiliza como un castigo, mientras que la "oportunidad" de instalarse frente al televisor constituye un premio a su buen comportamiento.

Tal vez la respuesta sobre el por qué no se lee no es tan sencilla:

"Hay varios aspectos que debemos considerar -indica Carlos Noriega, miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana (Caniem), coordinador del Sector Editorial para el Tratado del Libre Comercio y presidente ejecutivo y director general del Grupo Noriega Editores-: en México hay únicamente 550 librerías que al lado de las tiendas de autoservicio y restaurantes suman solamente mil 400 puntos de venta aproximadamente".

"Las librerías son escasas -señala por su parte el escritor Edmundo Valadés- pues la demanda de libros va en descenso; resulta paradójico que en un país de 80 millones de habitantes se editen libros de 3 mil ejemplares, y si la edición alcanza una cifra de venta que merezca la reimpresión es como un *best-seller*".

Una encuesta realizada por la Caniem entre sus socios en 1991 -la Cámara cuenta entre sus afiliados a la gran mayoría de los editores mexicanos- señala que el tiraje promedio de libros de texto

Deshojando cifras

De 980 publicaciones periódicas, 59 por ciento corresponden a revistas, historietas, fotonovelas y *comics*.

De 20 mil 800 libros publicados en el año, sólo 28 por ciento son primeras ediciones de libros, lo demás corresponde a reimpresiones o reediciones.

Del tiraje total de libros (110 millones) 1 por ciento son libros de arte y 40 por ciento de texto.

Por cada título mexicano traducido a otros idiomas, hay cerca de 30 títulos extranjeros traducidos al español.

De cada 3 nuevos títulos, 2 fueron escritos originalmente en español y uno traducido.

Los editores de libros iniciaron el año de 1991 con 60 millones de ejemplares en bodega y lo cerraron con 70 millones.

El 58 por ciento de la distribución de libros se realiza a través de librerías y el 13 por ciento en librerías propiedad de la editorial; 12 por ciento en locales cerrados; 7 por ciento en ediciones contratadas por instituciones y empresas; 4 por ciento mediante ventas directas en casas, escuelas y oficinas; 3 por ciento por ventas directas y correo, y 3 por ciento en otras modalidades.

Fuente: Cámara Nacional de la Industria Editorial, Encuesta sobre la Actividad Editorial en 1991.

Producción de libros por tema durante 1991

Tema	Porcentaje
Libros de texto	40
Enciclopedias y diccionarios	11
Literatura	10
Ciencias sociales y humanidades	8
Infantiles y juveniles	8
Ciencias y técnicas	8
Otros	8
Libros prácticos	7

Fuente: Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana, Encuesta sobre la Actividad Editorial en 1991.

durante 1991 fue de 47 millones de ejemplares, lo que representa un 40 por ciento de la producción editorial total. Por otra parte, para el ciclo escolar 1991-1992 se tiraron 92 millones de ejemplares de libros de texto gratuito. ¿Qué libros se leen más?

"Los de texto -responde Carlos Noriega-, aunque más por obligación que por gusto".

Aprender sin pensar
es tiempo perdido
pensar sin aprender
puede ser peligroso

Confucio

Para Eugenia Meyer -titular de la Dirección General de Publicaciones (DGP) del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CNCA)- "la importancia del libro radica en los beneficios que proporciona al lector; además de esparcimiento, contribuye a la conformación de una cultura, a la consolidación de una identidad nacional y tal vez al aspecto más importante: el fortalecimiento de nuestros valores; si un niño adquirere el hábito de leer, de adulto aumentará su sensibilidad y capacidad para disfrutar la existencia, porque la lectura abre mundos maravillosos, produce placer y difunde el pensamiento".

Pero, ¿se lee en México?

"Sí, y mucho -afirma Edmundo Valadés-; pero muchas fotonovelas, revistas, *comics*, periódicos deportivos, sensacionalistas, todo eso es lectura de millones de personas, pero no leen libros, están ausentes de su vida. Es raro que se sienten *ex profeso* para hojear un libro; los jóvenes y adultos se distraen mucho con la televisión, los padres tienen el vicio de la televisión y los hijos también padecen ese mal de nuestro siglo; los jóvenes prefieren leer 'sus revistas' en las que lo intrascendente, lo frívolo y lo vacuo es el eje central".

"No se consumen libros y la situación es preocupante y alarmante -insiste Eugenia Meyer-, sobre todo si consideramos que en nuestro país se edita semanalmente un millón de fotonovelas tipo `lágrimas`, es decir que a los mexicanos nos gusta leer `literatura chatarra`.

"La buena lectura tiene cabida en un sector muy restringido; es más fácil y cómodo comprar una revista que cuenta una historia de dos páginas

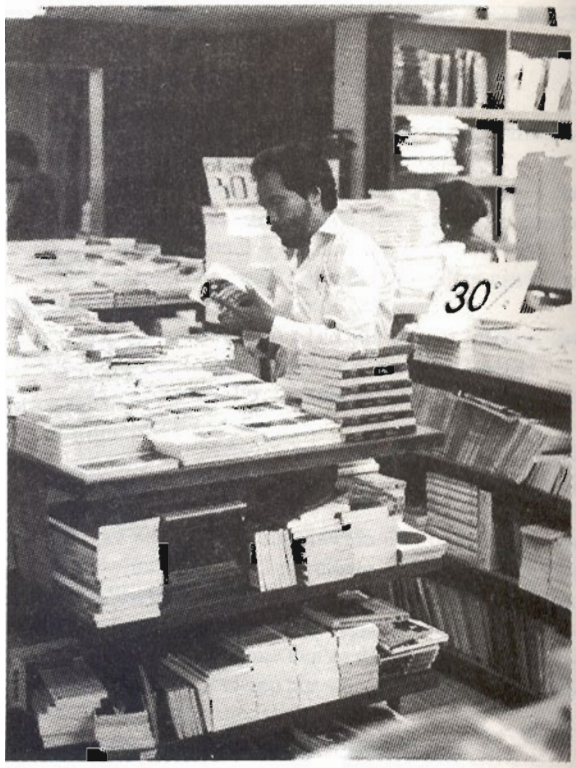
Qué leen los que leen

En el mes de julio, durante un breve recorrido por tres de las librerías más visitadas al sur de la ciudad de México, la Revista del Consumidor realizó un sondeo a fin de saber qué le gusta leer a la gente, o cuáles son los libros más leídos:

La hora final de Castro. Oppenheinser, Andrés
Los periodistas mueren de noche. Dombierer, Manú
La Guerra del Pérsico. Tejeda, Leonor
La guerra del siglo XXI. Thurow, Lester.
Guerra en el paraíso. Montemayor, Carlos
Tinísima. Poniatowska, Elena
Tú puedes sanar tu vida. L. Hay, Louise
El espejo enterrado. Fuentes, Carlos
La borra del café. Benedetti, Mario
El ponche de los deseos. Ende, Michael
Augusto. Fonseca, Rubén
Presidente interino. Loret, Carlos
Pez en el agua. Vargas Llosa, Mario
Memorias. Gorbachov, Mijail
El naranjo. Fuentes, Carlos.
Palabra de Reina. Jones, Lupita.
La transición interrumpida. Varios autores
El Halcón. Jenning, Gary
Compro, luego existo. Loaeza, Guadalupe (Profeco-Alianza)

Fuentes: Librerías Gandhi, El Parnaso y El Sótano.

Nota: La duración de los libros como títulos más leídos es fluctuante, salvo el caso de algunos autores como Gabriel García Márquez o Patrick Süskind, que en su momento ocuparon los primeros lugares de venta por mucho tiempo, por lo regular dicho periodo no rebasa los tres meses.



y `monitos`, que adquirir un buen libro; el acercamiento a los libros es únicamente debido a necesidades escolares, no por gusto".

La lectura es el viaje de
los que no pueden
tomar el tren
F. de Croisset

En México, pese a los desalentadores datos, muchos de los sectores relacionados con los libros y la lectura han creado programas permanentes para el fomento de esta actividad.

Para el CNCA ha sido prioritario llevar a cabo acciones cuyo propósito fundamental ha sido encauzar a nuevos lectores y recuperar a viejos lectores.

"Nuestro programa editorial -explica Eugenia Meyer- se fundamenta en la producción de textos formativos e informativos de buena calidad y a precios accesibles; los libros editados por la DGP abarcan temas de ciencias sociales (nueve colecciones), literatura (ocho colecciones) y arte (tres colecciones) destinadas a los niños y a los jóvenes; otro programa importante es la participación en ferias nacionales e internacionales, dado que la asistencia del público es cada vez mayor. Por otra parte, se

Centro de Información Bibliográfica Mexicana (Cibimex)

Cibimex es una organización dedicada a proporcionar información sobre los materiales bibliográficos publicados en nuestro país y su objetivo principal es crear una base de datos de la producción bibliográfica mexicana de 1970 a la fecha a fin de brindar información completa y oportuna.
Entre sus servicios destaca la publicación de boletines bibliográficos y la consulta de información bibliográfica en microfichas, discos compactos y en pantalla.
La base de datos se conformará mediante el acopio de información de diferentes fuentes como: Agencia Nacional ISBN, archivos de Conacyt, Instituto de Investigaciones Dr. José María Mora, Dirección General de Bibliotecas del CNCA, Dirección de Fomento Editorial de la UNAM, Universidades de provincia, editoriales y todas aquellas entidades que produzcan información bibliográfica.
Actualmente cuenta con más de 102 mil 500 registros.
Cibimex está a la disposición de investigadores, maestros, estudiantes, científicos, teóricos y todo el público interesado.

Fuente: Agenda de la lectura 1992, Dirección General de Publicaciones, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 1993.

echó a andar uno de los proyectos más importantes de la dirección: el Centro de Documentación Bibliográfica Mexicana (Cibimex)''.

La Dirección General de Bibliotecas (DGB) lleva a cabo constantes programas de fomento a la lectura a través de la red nacional de bibliotecas en todo el país, el servicio de préstamo a domicilio, estantería abierta, asesoría de tareas y el programa ''Mis vacaciones en la biblioteca'', que a través de talleres de lectura y diversas actividades estimula a los niños a leer.

''El Fondo de Cultura Económica y la Unesco -indica Carlos Zamorano, jefe de Promoción de la Compañía Periodística El Sol de México- desarrollaron el proyecto denominado **Periolibros** (que consiste en editar en forma de periódico tabloide un texto literario) con el propósito de promover la lectura de autores prestigiados como Jorge Luis Borges, Julio Cortázar o Carlos Fuentes''.

La distribución de los **Periolibros** en la república se lleva a cabo a través del encarte, en forma gratuita y el último domingo de cada mes, en 43 diarios de la Organización Editorial Mexicana. Hasta la fecha se han distribuido un total de 18 millones de ejemplares con textos de autores como: Jorge Amado, Miguel Ángel Asturias, Jorge Luis

¿Cantidad por calidad?

Una de las tantas razones por la que no se leen libros ha sido su supuesto alto precio. Sin embargo, al realizarse un sondeo sobre cuánto gastaría una familia en promedio por la adquisición de publicaciones semanales, quedó claro que sería más barato adquirir un libro.

Si una familia adquiere con regularidad las siguientes publicaciones: *El libro vaquero* (N$1.20); *Teleguía* (N$3.00); *Kalimán* (N$2.00); *Eres* (N$6.00) y *TV Novelas* (N$5.00), el gasto semanal será de N$17.20 y mensual de N$48.80.

Por otra parte, se seleccionaron al azar cinco de los títulos de mayor venta y su precio no sobrepasa los N$70.00.

El Naranjo	N$38.00
Compro luego existo	N$24.00
Palabra de reina	N$39.00
Pez en el agua	N$69.00
La hora final de Castro	N$61.00

Borges, Alfredo Bryce, Alejo Carpentier, Camilo José Cela, Julio Cortázar, Rubén Darío, Carlos Fuentes, Rómulo Gallegos, Gabriel García Márquez y Jorge Icaza.

En la República Mexicana usted puede asistir a más de 30 ferias nacionales, hacer uso de los servicios de cerca de 4 mil bibliotecas (centrales, estatales, delegacionales o municipales), curiosear en 550 librerías; consultar textos en las 33 bibliotecas especializadas, o en las 19 librerías de "viejo" en el Distrito Federal; ¿quizá son pocas las opciones? tal vez sí, tal vez no, lo cierto es que la brecha para hacer camino está abierta y hay caminos para acercarse a la lectura, ¿no cree usted?

Salvador Novo cuenta en sus memorias
que Salvador Ugarte, un banquero muy rico,
lo acosaba diciéndole,
mis hijas no tienen interés en los libros,
¿qué haré con mi biblioteca?
A la tercera insinuación, Novo le preguntó.
-¿Por qué no la lee usted, don Salvador?

Alejandra Sánchez

Fuentes: -Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.
-Los libros tienen la palabra, año 4, núms. 45 y 47, Dirección General de Publicaciones, 1993.
-Agenda de la lectura 1993, Dirección General de Publicaciones, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 1993.

NOTA: LLENAR CON LETRA DE MOLDE. NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE SUSCRIPCIONES CON DATOS INCOMPLETOS O ILEGIBLES

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____

COLONIA _____ C.P. ☐☐☐☐☐

DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____

ESTADO _____ TELÉFONO _____

SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO N$60.00 ☐ A NOMBRE DE LA **REVISTA DEL CONSUMIDOR**

SUSCRIPCIÓN NUEVA ☐ RENOVACIÓN DE SUSCRIPCIÓN ☐

FORMA DE PAGO

GIRO POSTAL ☐ CHEQUE ☐

No. _____

ACLARACIONES: TELÉFONOS 559-73-77 EXT. 217 y 568-87-22. O DIRECTAMENTE A INSURGENTES SUR No. 1228, 5o. PISO, COL. TLACOQUEMÉCATL DEL VALLE, DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ, MÉXICO, D.F., C.P. 03200.

REVISTA TRIMESTRAL

Memoria de papel 7

CRÓNICAS DE LA CULTURA EN MÉXICO

OTOÑO / 1993

Templo de Santo Domingo, Zacatecas
Foto: José de Viana

- NOBLEZA DE ZACATECAS
- EL CUENTO CONTEMPORÁNEO
- ACTORES EN MÉXICO
- LA HORA DE LA PIRÁMIDE

Colaboraciones de:
Héctor Azar, Jaime Erasto Cortés, Enrique Florescano

REGISTRO DE LA CULTURA MEXICANA Y SUS PROTAGONISTAS

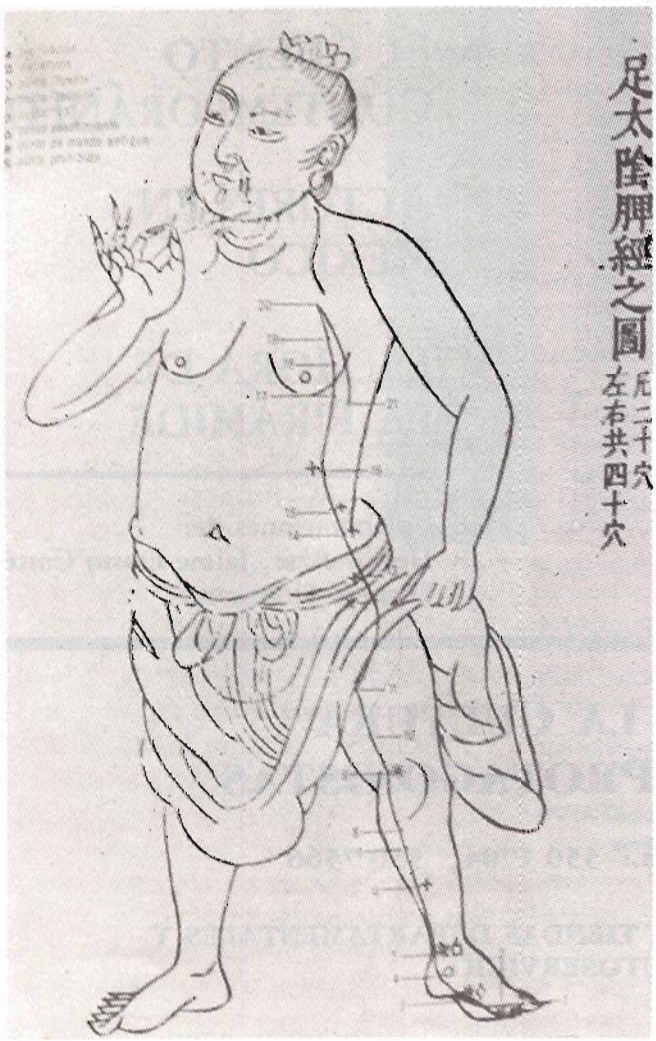
Suscripciones en los tels.: 550 1704, 550 7566

DE VENTA EN LIBRERÍAS, MUSEOS, TIENDAS DEPARTAMENTALES Y CADENAS DE AUTOSERVICIO.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Opciones terapéuticas

Acupuntura: ¿tormento chino?



La acupuntura es un recurso terapéutico que forma parte de la medicina tradicional china y combina sus principios y mecanismos de acción con otras ramas de la medicina alternativa, como la herbolaria.

Este método curativo está basado en la colocación de agujas en puntos estratégicos del cuerpo humano y en el uso de moxas (especie de cigarrillos compuestos de una planta medicinal llamada *artemisa vulgaris)*, pues según la medicina oriental antigua las enfermedades pueden ser resultado del calor, como la amigdalitis, la migraña, la sinusitis y la cefalea, en cuyo caso el tratamiento es con agujas; y a consecuencia del frío, como la diabetes, el asma bronquial y el enfisema pulmonar, que suelen tratarse con moxas.

Con base en una acción estimuladora

Las bases teóricas tradicionales de la acupuntura indican que en el organismo existe una energía vital que circula a través de líneas energéticas -canales- dentro de las cuales hay centros específicos donde se concentra la energía -puntos-, y ése es precisamente el lugar donde se ejerce una acción estimuladora para tratar las enfermedades. Se han implantado también otras formas de estímulo como la digitopuntura (presión de los dedos) y la electropuntura (con la ayuda de corriente eléctrica).

Los puntos de acupuntura conocidos (que se localizan en los 12 canales principales del cuerpo)

son 365, aunque hay otros denominados "extraordinarios" que fueron descubiertos posteriormente en el oído, ojos, nariz, lengua, manos y pies.

La acupuntura como método terapéutico no causa patología por error y permite resolver con éxito casos clínicos de tipo crónico y agudo, así como controlar algunas alteraciones del sistema nervioso.

Sumando conocimientos

En nuestro país dicha práctica se popularizó como terapia para bajar de peso, sin embargo en poco tiempo comenzó a emplearse para combatir alergias, males gastrointestinales, epilepsia, cálculos, úlceras y gastritis, entre otras enfermedades.

Así fue como el número de pacientes y médicos acupunturistas se incrementó considerablemente. Según datos de la AMASA (Asociación Mexicana de Asociaciones y Sociedades Acupunturistas), actualmente existen en toda la república mil 800 especialistas en esta rama.

A fin de explicarnos el por qué del éxito de la acupuntura, el doctor Salvador Capistrán, médico acupunturista y autor del primer libro sobre este tema traducido al español, refiere: "Su fama obedece a que es un método fácil de aprender, sus costos son mínimos y ha permitido combinar los conocimientos de la medicina occidental y los de la oriental.

"Asimismo es fundamental -continúa el especialista- el hecho de que la acupuntura considere al cuerpo como un todo integral, lo cual no sucede en la medicina alópata debido a la superespecialización que ha realizado del organismo. Además, los pacientes que se han beneficiado con este sistema lo recomiendan como un tratamiento sin riesgos ni consecuencias indeseables y que puede aplicarse por igual a niños y adultos".

Cosas para atender y desatender

Los expertos coinciden en señalar que la acupuntura no es una panacea, pues también tiene sus límites.

Para empezar ha sido necesario clasificar a las enfermedades según los síntomas que describe la milenaria terapéutica china y adecuarlas a las pautas de la medicina occidental. Con esta finalidad se aplican principios básicos para darle nombre a los padecimientos: si son de naturaleza fría o caliente, de predominio interno o externo, si la causa es exceso o deficiencia, y si es de tipo ying (crónica) o yang (aguda).

Cabe indicar que la acupuntura no se puede practicar en mujeres embarazadas o personas que han mantenido un ayuno prolongado, porque una aplicación deficiente puede provocar sensaciones de desvanecimiento o alteraciones bruscas; por ello es importante que el médico posea el conocimiento y la preparación necesarias para resolver los problemas que se le presenten.

También es importante aclarar que este método no es efectivo en enfermedades como la diabetes, el cáncer, algunos tipos de epilepsia, hipertensión, e insuficiencia renal o hepática.

En 1979 la Organización Mundial de la Salud (OMS), en su revista *Salud Mundial,* publicó una lista de 40 padecimientos sobre los que la acupuntura tenía una eficacia clínicamente comprobada; entre ellos destacan: sinusitis aguda, rinitis aguda, amigdalitis, bronquitis aguda y crónica, asma bronquial no complicada, conjuntivitis aguda, gingivitis, faringitis aguda, úlcera duodenal, colitis aguda y crónica, constipación, síndrome diarreico, neuropatías periféricas, neuralgia intercostal, enfermedad de Menniere, enuresis (micción, orina nocturna), migraña y parálisis facial, entre otros.

En materia de costos no hay un estándar debido a que dicha práctica todavía no se encuentra normalizada y legalizada en el país; el precio por consulta puede fluctuar entre los 25, 60 y 120 nuevos pesos.

Acupuntura desde la Edad de Piedra

La acupuntura china fue practicada desde la Edad de Piedra cuando se inventaron los instrumentos filosos para satisfacer las necesidades de producción del hombre primitivo. A algunas de estas herramientas después se les dio el nombre de "bian" y se emplearon para aliviar el dolor y la enfermedad. Dichos datos aparecen en el libro Suo-Wen-Jie-Zi (diccionario analítico de caracteres), escrito durante la Dinastía Han (206 a. de C. al 220 d. de C.), en el cual se define a la palabra "bian" como la piedra usada para tratar enfermedades. Esto pudo representar, quizás, el método más primitivo de acupuntura.

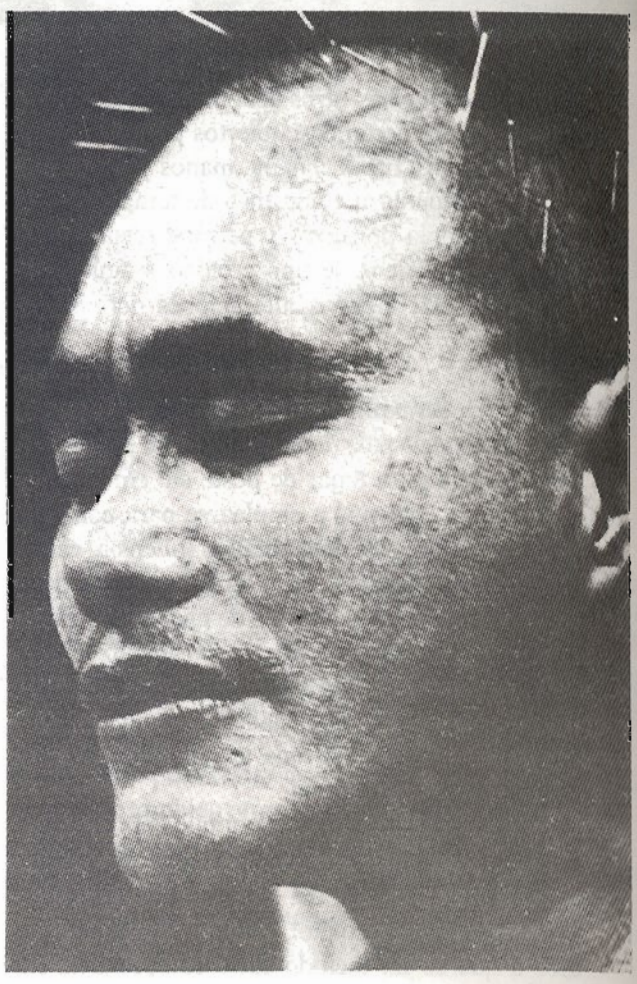
Desde luego la técnica ha evolucionado: las piedras "bian" se sustituyeron por agujas elaboradas con hueso y bambú hasta convertirse en las que conocemos hoy fabricadas con acero, oro, plata y cobre.

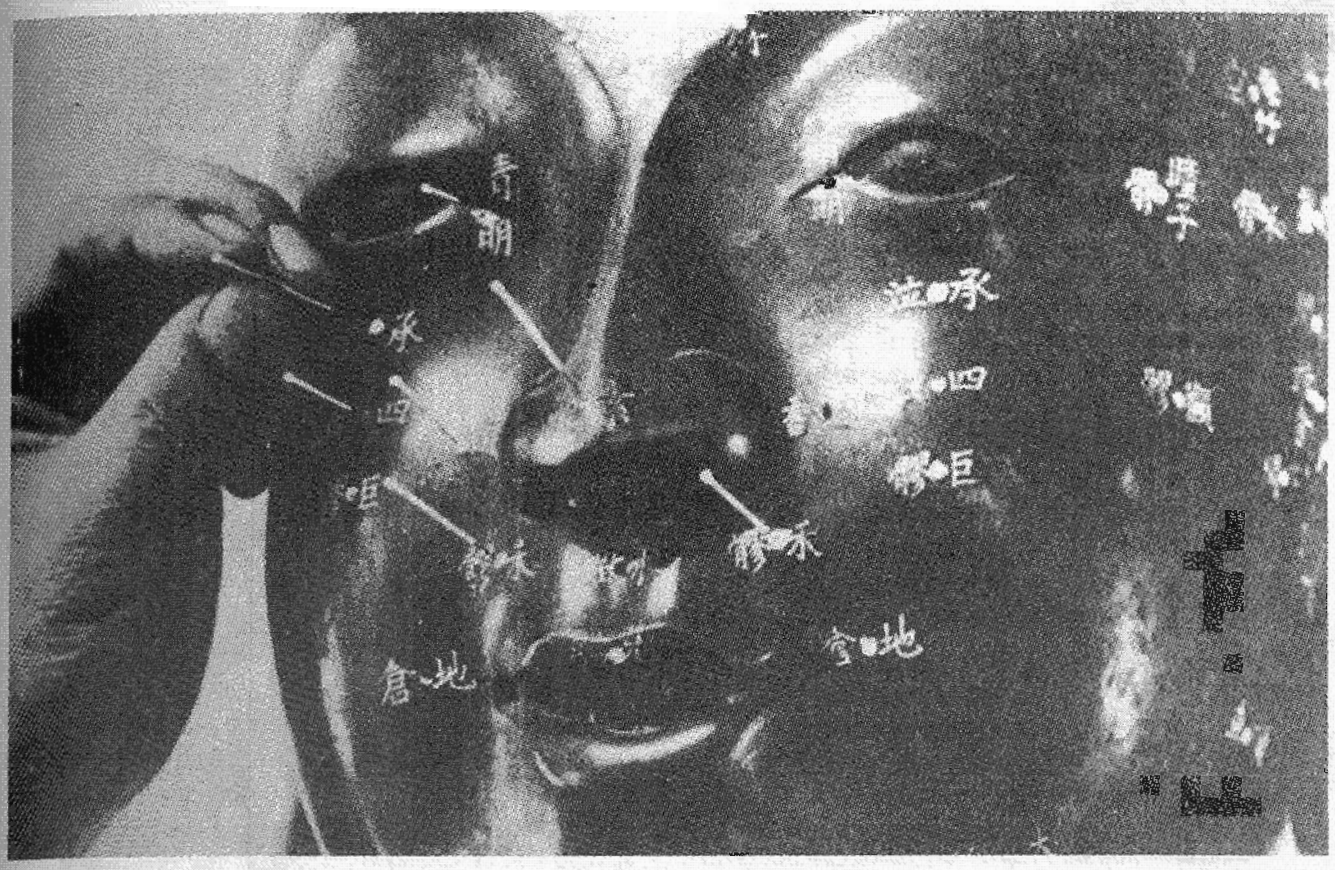
En busca del reconocimiento

La acupuntura es reconocida oficialmente en China y otros países como Japón, Corea, Francia, Alemania e Inglaterra. En México aún no sucede así, por lo que no existe una reglamentación que controle su práctica. No obstante hay ciertos adelantos al respecto: en 1990 la Secretaría de Salud convocó a todas las asociaciones y sociedades acupunturistas existentes en el país con el fin de unificarlas en una sola. A este llamado respondieron en aquel entonces 12 y conformaron AMASA; actualmente ya suman 22 las asociaciones reunidas.

"Esta iniciativa surgió -explica el doctor Alfonso López, director de Normas de Atención Primaria a la Salud de la Secretaría de Salud- por la búsqueda de reconocimiento y legalización de las medicinas alternativas a la alópata y con la finalidad de aprovechar los recursos existentes.

"Ninguna medicina es mejor que otra -continúa el doctor López- porque todas persiguen un objetivo común: prevenir y curar los daños a la salud. De ahí que los sistemas nacionales de salud





reserven un espacio para cada una de ellas en el futuro. La Secretaría de Salud, como cabeza de sector, debe definir sus líneas de trabajo, procurar que la práctica de todas ellas se verifique en un marco de beneficio para el usuario que no le provoque ningún riesgo y tenga como único propósito aliviar los padecimientos", agrega el funcionario de la SS.

Este punto es muy importante pues las terapias que no son oficiales a veces representan un peligro ya que cualquier persona se siente capaz de proporcionar servicios de salud. Sobre el particular, la Ley General de Salud es muy clara cuando establece que para el ejercicio de una práctica profesional y técnicas auxiliares para la salud, se debe tener el reconocimiento de instituciones educativas oficiales (UNAM, IPN, UAM u otras escuelas privadas).

Por esta razón la AMASA y la Secretaría de Salud han conformado un grupo de trabajo permanente que lleva a cabo un análisis más profundo de la acupuntura en sus aspectos de enseñanza, investigación, aplicación clínica y regulación, con la finalidad de integrar a los diversos ámbitos del sector salud en todos sus niveles de atención.

Que no le vean la cara de "chino"

Si piensa recurrir a la acupuntura, tome en cuenta lo siguiente.

-Asista a consultorios serios, reconocidos y recomendados por personas que hayan obtenido beneficios en su tratamiento.

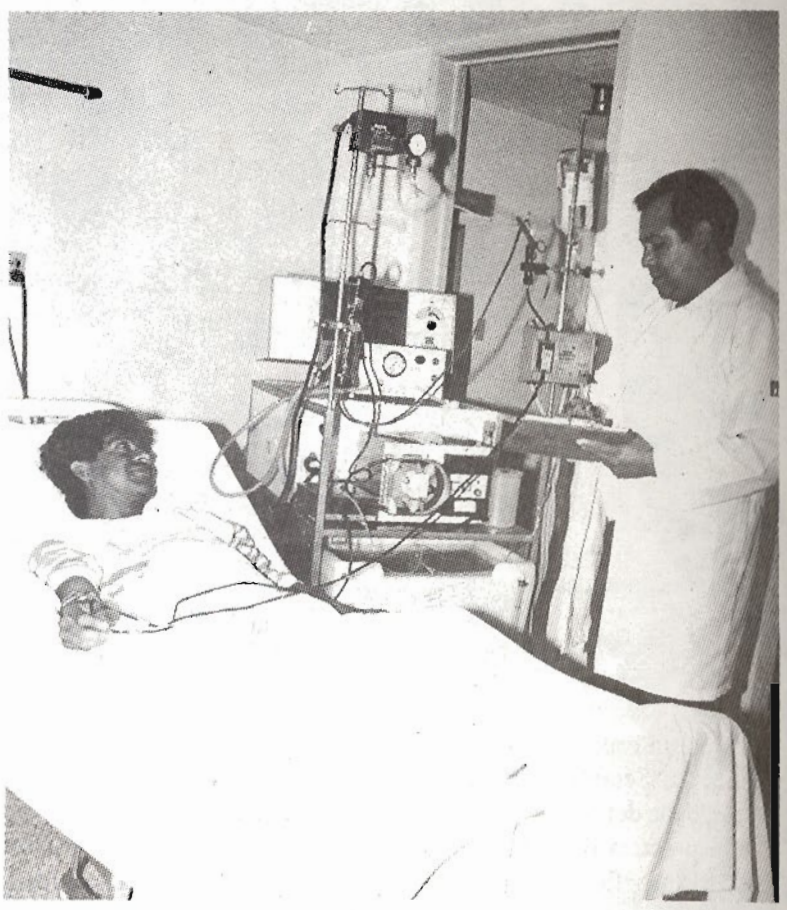
-Compruebe que la persona responsable tenga a la vista su título de médico, diploma, constancia u otro documento que avale sus estudios en acupuntura expedido por el IPN, la UNAM, la AMASA o alguna universidad en China.

-La aplicación de las agujas no debe causarle dolor ni sangrado.

-Si no experimenta mejoría, posiblemente algo anda mal, ya que la acupuntura bien aplicada da resultados en poco tiempo.

Ma. Guadalupe Cruz

Fuentes: -Secretaría de Salud.
-Asociación Mexicana de Asociaciones y Sociedades Acupunturistas, AMASA.
-Clínica Cuauhtémoc.
-Instituto Alcocer.



Hospitales privados

¿Cuánto vale su salud?

Dicen por ahí que la salud, el dinero y el amor son las tres cosas más importantes de la humanidad; y que "mientras haya salud, lo demás vendrá solo". Si usted está de acuerdo con estas ideas, seguramente no escatimará en gastos para conservar la buena salud.

A continuación le invitamos a realizar una revisión a la prestación de servicios médicos privados.

Para una población de 81 millones de habitantes existen en el país mil 961 hospitales privados y 890 hospitales públicos, estos últimos pertenecientes a instituciones como el IMSS, el ISSSTE, la Secretaría de Salud, Petróleos Mexicanos y las fuerzas armadas, entre otras.

Aunque el número de hospitales públicos es menor, su capacidad de atención por cantidad de camas sobrepasa aproximadamente en un 200 por ciento a la de los privados: 70 mil en el primer caso y 24 mil en el segundo.

Dicha relación numérica podría restar importancia a la prestación del servicio médico privado.

Sin embargo, muchos derechohabientes de las instituciones sociales prefieren gastar los ahorros de toda su vida para atender su salud en algún hospital privado.

Un dato que reafirma la trascendencia de la atención médica privada en el Distrito Federal es la cifra que señala el doctor Federico Ortiz Quesada en su libro *La medicina está enferma*, al retomar estadísticas de la Encuesta Nacional de Salud de 1988: 37.9 por ciento de la población se atiende con el médico particular y el resto acude a las diversas instituciones sociales y públicas.

Una auscultación a la medicina privada

El doctor Ortiz Quesada define a la medicina privada "no como un acto aislado e individualista, sino como toda una serie de articulaciones científico-técnicas orientadas a la prestación del servicio médico a nivel industrial y colectivo".

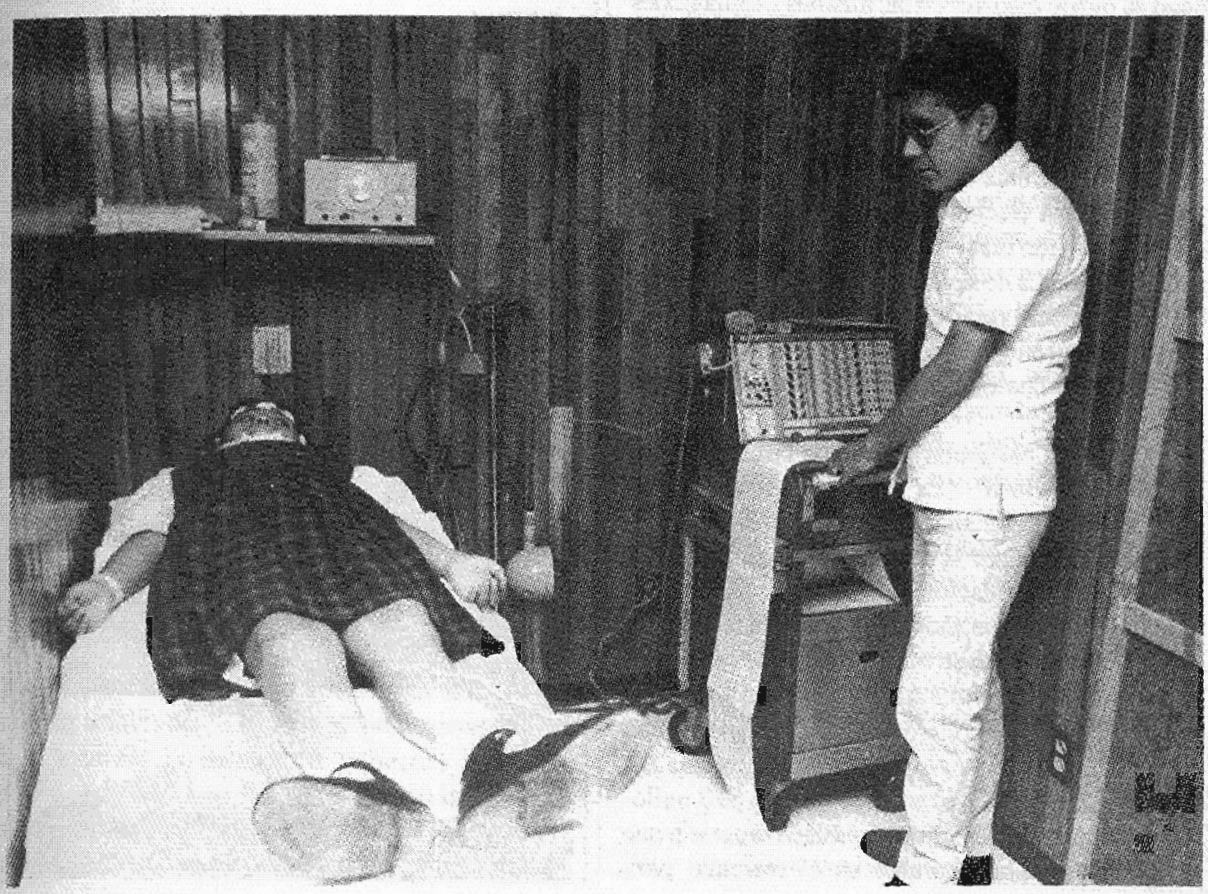
Dentro de los hospitales privados podemos encontrar una gama de servicios y precios que varían según la infraestructura de la clínica, sanatorio u hospital; hay algunos que ofrecen cuartos sencillos con un costo de 100 nuevos pesos en los que al ingresar se pide un depósito de 300 nuevos pesos, hasta hospitales que cuentan con *suite master*, *junior*, cuartos privados y semiprivados con precio de 825 nuevos pesos y un depósito para ingresar de 6 mil nuevos pesos. Usted se preguntará por qué los precios difieren tanto.

Empecemos por decir que los hospitales privados y públicos están agrupados en tres categorías:

Primer nivel. Sólo resuelven los problemas más inmediatos. Se proporcionan consultas externas y no poseen servicio especializado ni de hospitalización.

Segundo nivel. Se practican las cuatro especialidades básicas de la medicina: cirugía general, gineco-obstetricia, medicina interna, pediatría y otras especialidades complementarias y de apoyo derivadas: servicio de urgencias, consulta externa y hospitalización, así como actividades de prevención, curación y rehabilitación.

Tercer nivel. Además de brindar los servicios de los hospitales de segundo nivel, realizan principalmente investigación científica, formación y desarrollo de personal dedicado a la atención de la salud. Están a la vanguardia en tecnología médica a nivel internacional, por lo que cualquier eventua-



lidad se puede resolver en las mismas instalaciones del hospital.

Los precios de los servicios que otorgan los hospitales privados van de acuerdo a su nivel.

Al respecto, el doctor Felipe Villafán Sánchez, director de Normas de Servicios de Atención Hospitalaria de la Secretaría de Salud, señala: "No cuesta lo mismo una operación de apéndice en una instancia médica de segundo nivel (más barato) que en una de tercero (más caro), porque en esta última le aseguran al paciente que existe la infraestructura para resolver cualquier circunstancia grave que se presente".

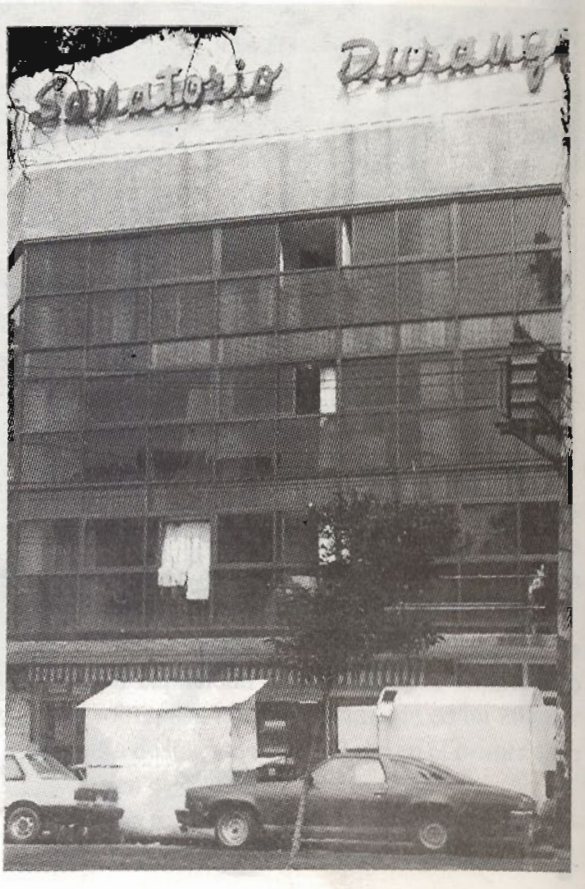
Sobre el particular, el doctor Ortiz Quesada indica en su libro: "Es difícil llevar a cabo la profesión médica, debido a que en la actualidad está siendo inundada por la tecnología, lo cual obliga a la continua modificación de precios. Prueba de ello es que en los últimos años se incorporó a la práctica médica un aparato destructor de cálculos en las vías urinarias con un valor superior a los 2 millones de dólares; también apareció la resonancia magnética nuclear para ver imágenes nítidas y precisas del cuerpo humano, con un costo promedio de 3 millones de dólares. Por lo tanto es preciso esperar a que aparezcan nuevos aparatos en el mercado para que la competencia se establezca y muchas veces pasan años antes de que esto suceda y los precios desciendan o sean competitivos".

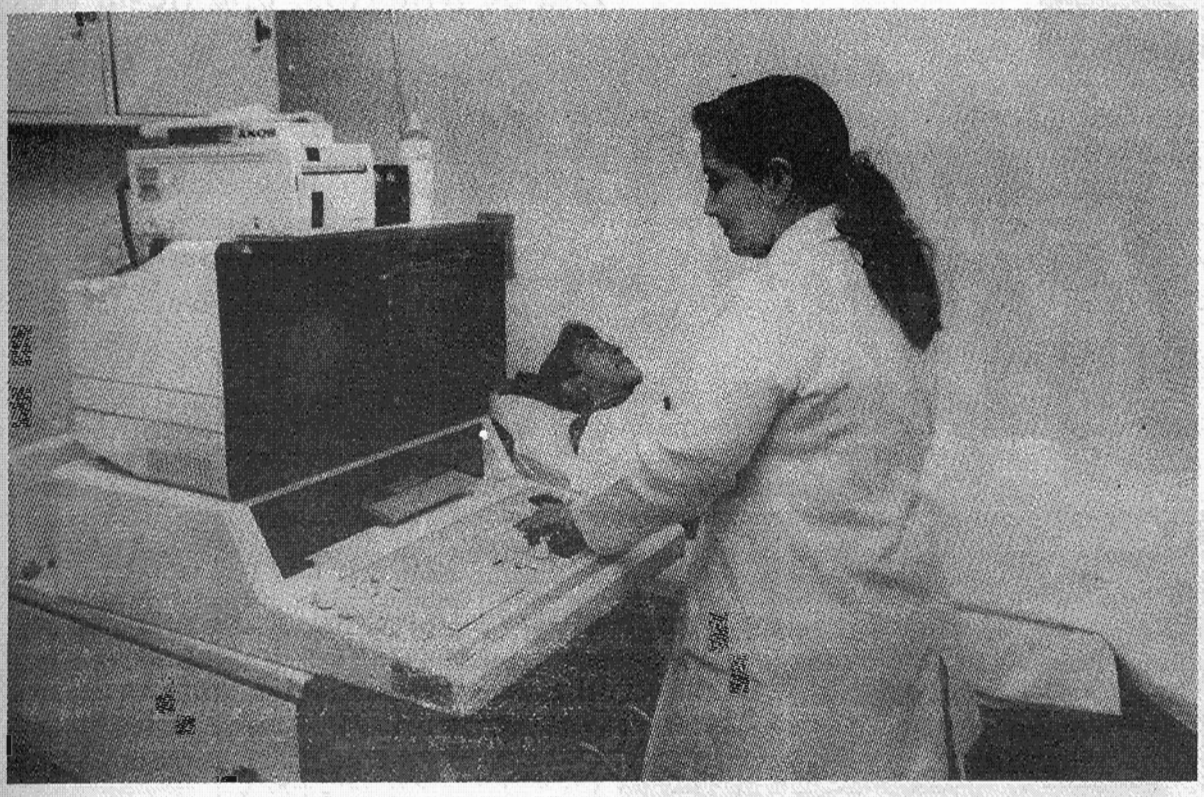
Evidentemente esto encarece los servicios e impide que el galeno tenga la posibilidad de comprar el equipo, obligándolo a depender económicamente de las grandes corporaciones que, con objeto de mantener sanas sus finanzas, cobran de acuerdo con lo invertido. Así, el paciente termina pagando la tecnología.

Hablemos de reglamentación

Sobre la reglamentación que rige a los hospitales privados, el doctor Villafán indica que "dicha regulación es responsabilidad de la Secretaría de Salud a través de la Dirección de Regulación de Servicios de Salud, y engloba a los tres sectores: público, social y privado.

"Para poder dar servicio, todos los hospitales requieren una licencia de la Secretaría de Salud, que deberá renovarse cada dos años, después de describir su capacidad de instalación, de funcionalidad y de recursos humanos (personal médico y administrativo). Se podrá tramitar en la instancia antes mencionada para los casos del Distrito Federal y en





el interior del país en las Jurisdicciones Sanitarias Estatales.

"Para corroborar -continúa nuestro entrevistado- si efectivamente cuentan con las instalaciones que mencionaron y funcionan con eficiencia, las autoridades de la Secretaría de Salud realizan verificaciones periódicas en todas las instalaciones médicas del territorio nacional. Con esta medida se trata de reforzar los controles de seguridad para brindar al usuario garantías en función de lo que recibe.

"Cuando existe alguna inconformidad en la prestación del servicio -apunta el doctor Villafán- el usuario puede denunciarla ante la Secretaría de Salud (Lieja núm. 7, colonia Juárez) en el Distrito Federal y en el interior del país en las Jurisdicciones Sanitarias de la entidad".

Beneficios mutuos

Aun cuando los servicios de los hospitales privados tienen fines de lucro, el doctor Ortiz Quesada comenta que existen diferentes antecedentes de la colaboración de la medicina privada para fines sociales: beneficencias públicas, atención médica gratuita, residencias universitarias; una muestra indudable fue la ayuda que brindaron los hospitales privados en el sismo del 19 de septiembre de 1985, las campañas de vacunación y los programas de lucha contra el SIDA.

Éste es el panorama que rodea a los servicios médicos privados, acerca de los cuales usted siempre tendrá la última palabra al considerar si el precio va de acuerdo a la calidad del servicio.

En caso de detectar alguna anomalía, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) es otra instancia que atenderá su reclamo; como lo hizo con un total de 120 quejas recibidas en el primer semestre de 1993 (enero a julio) en contra de hospitales privados del Distrito Federal por no respetar los términos del contrato, incumplimiento del servicio, negativa a rescindir el contrato, cobros indebidos, publicidad engañosa, negativa a devolver el depósito, y vicios y defectos ocultos. Si usted enfrenta algún problema llame al 568-87-22 o al 761-38-11. En el interior de la república acuda a la Delegación de la Profeco más cercana a su domicilio.

Graciela Muñoz

Fuentes: -Secretaría de Salud.
-Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica.
-Ortiz Quesada, Federico. La medicina está enferma, Edit. Limusa.
-Censo Nacional de Población de 1990.

Día de Muertos: una fiesta viva

Un recorrido por la misteriosa celebración de los muertos

El licor del cacao embriaga
y engalana a los hombres,
y con su canto, con sus flores
va a engalanarse él
a la región del misterio.
¿Acaso allá cantan
también los mexicanos?

Llegan el 1 y 2 de noviembre y es momento en que el alma de los muertos retorna para "convivir" y compartir con los vivos un día de fiesta. Para alimentarse de ofrendas y respirar el olor a nardos y cempasúchil que permea el ambiente. El difunto "cobra vida". La tenue luz de las velas y los cirios alumbra el camino a seguir. Celebración que se repite cada año como una costumbre "viva" que se compone de ritos y tradiciones, fiestas y algarabía.

Y es que en nuestro país, a diferencia de otros, no se recuerda a "Todos los santos" y a "Los fieles difuntos" para recapacitar sobre el misterio de la muerte, sino para festejar algo que en el fondo parece tener una concepción reverencial al misterio inexplicable del fin de la vida, quizá como una forma de mostrar que aun después del último suspiro "la calaca nos pela los dientes".

Tal vez el aparente desdén hacia "la pelona", como amigablemente le llamamos, es el resultado de un sincretismo cultural que se ha forjado a lo largo de los siglos, conduciéndonos a cantar "la vida no vale nada", a exigir "si me han de matar mañana, que me maten de una vez" y a considerar como algo natural vivir en la "Barranca del Muer-

to", estudiar en la "Calzada del Hueso" y saciar nuestra sed en la cantina "La Calavera".

Los mexicanos nos "petateamos", "colgamos los huaraches" o "los tenis", saliendo "con los pies por delante" del lugar que nos albergó cuando llegó el peor de los consumos: el de nuestra propia vida. Vivimos y convivimos con la Parca, ella es nuestra amiga, confidente y hasta nuestro consuelo.

¿A dónde iré?
¿A dónde iré?
El camino del Dios Dual.
Por ventura es tu casa
el lugar de los descarnados.
¿Acaso es el interior del cielo?

Esta falta de respeto a "la huesuda" ha sido motivo de asombro en otros países. Algunos han afirmado que no le tememos a la muerte. Sin embargo, fuera de todo mito, la muerte en el mexicano ha sido objeto de identidad, arte, palabra, manifestaciones histriónicas y gastronómicas y, sobre todo, de una persistencia de la cosmovisión precolombina de la continuidad de la vida bajo otras características.

De origen distante, el culto a los muertos en nuestro país fue desarrollado entre los pueblos mesoamericanos, entre ellos los mexicas, último pueblo náhuatl, heredero de grandes culturas como la tolteca y la teotihuacana, en las que el sentido de la muerte estaba hondamente ligado a la naturaleza económica y política de la sociedad.

"La creencia de que existe un inframundo, un paraíso y la prolongación de la vida -dice a la **Revista del Consumidor** la antropóloga Sonia Iglesias, investigadora del Museo Nacional de Culturas Populares- se manifestó reiteradamente en los entierros con máscaras mortuorias de jade u obsidiana, prendas personales del difunto o en las grandes ollas donde el cadáver permanecía en posición fetal.

"La presencia de la muerte -continúa la especialista- también se observa en la arquitectura, escultura, cerámica y hasta en los cantos poéticos escritos por Cuacuauhtzin y Netzahualcóyotl, quie-

"Pan de muerto" para "vivos"

Si me haces pan de muerto te doy tu pan de caja,
te llevo de corbata, de orejas al panteón.
Allí están los gusanos pa' tus preciosos huesos,
nomás no te hagas rosca que te irá del cocol...

"La chilindrina", canción de "Chava" Flores

Dentro de nuestro tradicional festejo del "Día de Muertos", las ofrendas constituyen el elemento central, y en ellas nunca falta el delicioso "pan de muerto".

El origen de este singular alimento probablemente se remonta a la época prehispánica, cuando los aztecas enterraban a sus muertos junto con sus pertenencias y les ofrendaban cada año los alimentos de su preferencia para ayudarlos en su recorrido hacia el Mictlán (lugar de los muertos).

Ya desde esa época, los habitantes del Anáhuac elaboraban, especialmente para esa ocasión, una especie de pan compuesto de semillas de amaranto molidas y tostadas, con la figura de Huitzilopochtli.

Con la llegada de los españoles, quienes preparaban el pan con harina de trigo, los nativos adoptaron la costumbre de hacerlo así: poco a poco se convirtió en el pan nuestro de cada día.

Dentro de toda la gama de panes, pronto se comenzaron a elaborar aquellos que son la esencia de las tradiciones y costumbres mexicanas, como el "pan de muerto" que actualmente es tan variado y rico, pues casi cada región del país le da una forma y sabor propios.

Por ello, no es raro ver en esta temporada cientos de panaderías que "cobran vida" y se convierten en transmisoras de mensajes chuscos con imágenes de calaveras, cráneos sonriendo y versos humorísticos dedicados a la muerte.

Y desde luego, en el interior se ofrece una inmensa variedad de "pan de muerto" con figuras de animales como conejos, aves, perros, mariposas, alacranes, etcétera; o formas de vegetales, árboles, flores y enramadas; todos ellos resultado de la imaginación del "maistro" panadero.

Pero sin duda el pan más común es semiesférico, adornado con cuatro canillas que simbolizan la muerte y decorado con azúcar.

Por eso, no nos hagamos "concha" cuando el arte de la panadería mexicana nos invite a retomar una tradición tan nuestra, para que el pasado no sea más que un "pan de muerto".

Cámara Nacional de la Industria Panadera, Canainpan.

nes a través de sus poemas hacían evidente el dolor y la angustia por anticiparse en descubrir qué hay en el Mictlán".

Es posible conocer el concepto que tenían los antiguos mexicanos sobre la muerte, según lo descrito por historiadores como Sahagún y Díaz de Durán. En la mitología náhuatl, las personas que morían podían ir a tres de los paraísos que existían en el "más allá" y un infierno con nueve regiones, donde las almas sufrían durante cuatro años hasta alcanzar el descanso definitivo. A estos lugares se accedía no por el buen o por el mal comportamiento de la persona en vida, sino por la forma de morir y el grupo social al que se perteneció.

Al Tonatiuhichan o "Casa del Sol" iban los guerreros muertos en combate o en la piedra del sacrificio; ellos acompañaban al sol en sus jardines y cuatro años después bajaban a la tierra transformados en colibríes y otras aves que se alimentan del néctar de las flores. Los que alcanzaban ese paraíso eran privilegiados y "vivían" en medio de delicias.

Al Cinalco o "Casa del Maíz" llegaban las mujeres muertas al dar a luz en su primer parto, ellas ocupaban el paraíso occidental y acompañaban al sol.

Quienes perecían ahogados, por un rayo, de lepra u otra enfermedad relacionada con el agua iban al Tlalocan, paraíso terrenal, sitio del Dios Tláloc, quien disponía para los muertos árboles frutales, maíz, frijol y aguas cristalinas para regocijarse en ellas; era un sitio lleno de alegría.

Sin embargo no todos tenían esa "fortuna" y la mayoría se hundía en el norte... en el Mictlán, donde las almas eran condenadas a peregrinar a través de nueve regiones y sufrir hasta alcanzar el reposo concedido por Mictlantecuhtli y Mictecacíhuatl, el señor y la señora de la muerte.

Antes de llegar al Mictlán era necesario pasar por el Chiconahuapa o río de los nueve, en cuyo tránsito se requería de la ayuda de un perro, por lo que era costumbre enterrar junto con el muerto a un can que guiara a su amo al cruzar el río. Después el alma pasaba entre dos montañas que se juntaban, posteriormente arribaba a la montaña de obsidiana, para luego llegar al lugar donde el viento sopla helado y corta como navaja de obsidiana. El recorrido continuaba hasta el sitio donde flotan las banderas; de ahí a donde se flecha a la gente y las fieras comen corazones; antes de llegar al Chinahumictlán, que era el punto en que se descansaba o

nes a través de sus poemas hacían evidente el dolor y la angustia por anticiparse en descubrir qué hay en el Mictlán".

Es posible conocer el concepto que tenían los antiguos mexicanos sobre la muerte, según lo descrito por historiadores como Sahagún y Díaz de Durán. En la mitología náhuatl, las personas que morían podían ir a tres de los paraísos que existían en el "más allá" y un infierno con nueve regiones, donde las almas sufrían durante cuatro años hasta alcanzar el descanso definitivo. A estos lugares se accedía no por el buen o por el mal comportamiento de la persona en vida, sino por la forma de morir y el grupo social al que se perteneció.

Al Tonatiuhichan o "Casa del Sol" iban los guerreros muertos en combate o en la piedra del sacrificio; ellos acompañaban al sol en sus jardines y cuatro años después bajaban a la tierra transformados en colibríes y otras aves que se alimentan del néctar de las flores. Los que alcanzaban ese paraíso eran privilegiados y "vivían" en medio de delicias.

Al Cinalco o "Casa del Maíz" llegaban las mujeres muertas al dar a luz en su primer parto, ellas ocupaban el paraíso occidental y acompañaban al sol.

Quienes perecían ahogados, por un rayo, de lepra u otra enfermedad relacionada con el agua iban al Tlalocan, paraíso terrenal, sitio del Dios Tláloc, quien disponía para los muertos árboles frutales, maíz, frijol y aguas cristalinas para regocijarse en ellas; era un sitio lleno de alegría.

Sin embargo no todos tenían esa "fortuna" y la mayoría se hundía en el norte... en el Mictlán, donde las almas eran condenadas a peregrinar a través de nueve regiones y sufrir hasta alcanzar el reposo concedido por Mictlantecuhtli y Mictecacíhuatl, el señor y la señora de la muerte.

Antes de llegar al Mictlán era necesario pasar por el Chiconahuapa o río de los nueve, en cuyo tránsito se requería de la ayuda de un perro, por lo que era costumbre enterrar junto con el muerto a un can que guiara a su amo al cruzar el río. Después el alma pasaba entre dos montañas que se juntaban, posteriormente arribaba a la montaña de obsidiana, para luego llegar al lugar donde el viento sopla helado y corta como navaja de obsidiana. El recorrido continuaba hasta el sitio donde flotan las banderas; de ahí a donde se flecha a la gente y las fieras comen corazones; antes de llegar al Chinahumictlán, que era el punto en que se descansaba o

La fiesta de muertos en Mixquic y Janitzio

La celebración del "Día de Muertos" es tradicional en todo el país, pero existen dos lugares que se distinguen por la belleza con que realizan esta fiesta: Mixquic y Janitzio.

En Mixquic el homenaje a los muertos comienza desde el día 27 ó 28 de octubre con la limpieza de la casa para recibir con alegría y buen ánimo a los ya fallecidos. El día 31 a las 12 horas se anuncia con 12 campanadas la llegada de los niños difuntos. Para recibirlos se prepara una mesa bellamente adornada con flores blancas, vasos con agua y un plato con sal; se coloca una vela por cada niño muerto en la familia, figuritas de barro y juguetes para que los "visitantes" se diviertan; para ambientar el lugar se enciende resina de copal en un sahumerio.

A las 7 de la noche se sirve la merienda de los pequeños en la que abunda el pan, el atole, el chocolate, los tamales de dulce y la fruta.

Al día siguiente, 1° de noviembre, a las 12 horas las campanas vuelven a repicar anunciando la llegada de los muertos adultos y la despedida de los chiquitos. Aquí la ofrenda se adorna con flores de cempasúchil, candeleros de barro negro con velas, comida y bebida que al difunto le gustaba saborear en vida, vasos con agua y hasta cigarros.

Después viene el "Toque de Ánimas", momento en que las familias se reúnen en torno a la ofrenda para rezar el rosario. Al terminar, cada uno de los presentes enciende una vela que coloca en la mesa para un difunto en particular; finalmente todos rezan por el alma olvidada.

Los niños de entre 7 y 12 años, por su parte, se reúnen en grupo y con una campana y una bolsa comienzan a rezar de casa en casa para que el dueño de la misma comparta con ellos su ofrenda.

El 2 de noviembre las campanas anuncian que ya se van los difuntos y en las casas se sirve el famoso mole de la región, arroz, pollo, tamales y pulque.

A las 7 de la noche de ese mismo día se acude al panteón para limpiar y adornar con flores las tumbas, así como para "platicar" toda la noche con los muertos.

Durante esta celebración se acostumbra elaborar un camino formado con pétalos de cempasúchil y colocar un faro en lo alto de la casa para indicarle a las ánimas el camino.

El día 3 comienza el intercambio de ofrendas entre parientes y compadres: "Aquí están las ofrendas que dejaron los muertitos para ustedes".

En la isla de Janitzio, en Michoacán, esta celebración no es menos hermosa; se conmemora con una gran solemnidad un ritual que parece formar parte de las prácticas prehispánicas, tan llenas de misticismo.

La jornada comienza el día 2 de noviembre en la noche, cuando los indígenas del lugar emprenden una peregrinación rumbo a la isla, alumbrados con velas; las personas llevan consigo una gran cantidad de flores de cempasúchil para adornar las tumbas y una ofrenda con comida y pan elaborado especialmente para esa fecha.

En este rito tan emotivo los asistentes permanecen en el panteón de la isla durante toda la noche, al lado de la tumba de sus familiares en un silencio absoluto y únicamente se escucha el sonido del viento y del agua bajo la impasibilidad de las estrellas. Al final de la noche regresan a sus casas a esperar el próximo año para recordar que entre la vida y la muerte sólo hay un "puente".

desaparecían las almas, el difunto tenía que atravesar estrechos lugares de piedra.

Este largo penar rumbo al Mictlán era motivo de ceremonias especiales, debido a ello al muerto se le ofrendaban alimentos y utensilios que le eran indispensables en su recorrido.

Además de lo anterior, los nahuas dedicaban dos meses al año a la muerte. Uno a Miccailhuitontli o "fiesta de los niños muertos", que se celebraba en el noveno mes del calendario nahua, equivalente al mes de agosto del año cristiano; y por las mismas fechas se llevaba a cabo la "fiesta grande de los muertos", durante el décimo mes, en la cual se sacrificaba a un gran número de hombres y se ofrendaban enormes cantidades de productos, porque estas celebraciones coincidían con la época de abundancia en las cosechas.

Mas ¿a dónde podremos ir aún?
Déjenos pues ya morir,
déjenos ya perecer, puesto
que ya nuestros dioses han muerto.

Con el paso de los años y la llegada de los españoles a nuestro país, la cosmovisión prehispánica

La ofrenda

Dentro del complejo marco del culto a los muertos la ofrenda desempeña un papel de gran importancia, pues en ella se "ofrecen" al difunto los alimentos de los cuales tomará su esencia, compartirá con sus familiares y disfrutará durante su visita a la tierra.

Las ofrendas son variadas y dependen de los gustos y costumbres de cada familia, sin embargo en ellas nunca faltan:

- Flores de cempasúchil, moco de pavo, terciopelo, flor de obispo, mano de león, nube, margarita o nardo.
- Una vela o cera y un vaso de agua por cada difunto en la familia, así como uno para el alma olvidada.
- Fruta.
- Sahumerio.
- Platillos que hayan sido del gusto de los "muertitos".
- Calaveritas de azúcar y "pan de muerto" de la región.
- Las fotografías de los parientes difuntos.

La ofrenda puede ser colocada en altares familiares, tumbas o mesas de uso cotidiano.

Fuente: Dirección General de Culturas Populares.

El rito de la Muerte Niña

Muchas de las costumbres y tradiciones en torno a la muerte practicadas por nuestros antepasados, siguen vigentes en la memoria de nuestro pueblo, y una de ellas es la "Muerte Niña".

Los niños que han fallecido son considerados como "angelitos", y como tales deben ser recordados pero sin llanto. La "Muerte Niña" es aquella que se "vive" con alegría dentro de una ceremonia cristiana en la creencia de que los niños inocentes están libres de la desdicha eterna, su muerte no es sino el nacimiento festivo a otra vida.

Dentro de este rito, el amortajamiento constituye una parte fundamental, por ser el momento en que se atavía a la criatura con las vestimentas de un santo, de color blanco o con su mejor ropa, convirtiéndolo en algo sagrado, acorde con el estado de santidad en el cual muere.

Para la velación, el cadáver se coloca sobre una mesa cubierta con una sábana o mantel blanco y adornada con rosas, granduques, margaritas, nubes y otras flores.

El momento culminante del rito es la "coronación", la cual consiste en colocar en la cabeza del niño una corona de azahares, y casi a la par se lanzan fuegos artificiales. Al día siguiente el cuerpo del niño es trasladado al cementerio en compañía de otros pequeños que portan flores y un mariachi que tocará durante la travesía. Cuando el cuerpo del menor es descendido a tierra se lanzan cohetes nuevamente. Este rito tiene una variante en Malinalco, donde al niño que muere no se le reza ni se le deposita en una caja mortuoria, sino que se le despide con "juegos celestiales" que duran 48 horas, lanzados por los vecinos y familiares del niño; la casa generalmente está pletórica de flores.

Otra característica de este rito, que data de la segunda mitad del siglo XIX, es la de retratar al niño muerto, tradición que se puede apreciar en la pintura del siglo XVIII, y que posteriormente, gracias al advenimiento de la fotografía, permitió a los grupos desfavorecidos conservar la imagen de su hijo, el recuerdo tangible que lo traerá a la memoria hasta el momento del reencuentro final en la otra vida.

Fuente: Artes de México.

acerca de la muerte y el festejo a los muertos no sucumbió, únicamente se agregaron costumbres, actos y formas religiosas traídas por los conquistadores.

La religión cristiana y el símbolo de la cruz pasaron a formar parte de una amalgama cultural que se manifiesta en nuestras costumbres; el rito puro se transforma en un nuevo culto en el que intervienen lo terrenal y lo celestial.

"Para los novohispanos-nos explica la licenciada Consuelo Maquívar, directora del Museo Nacional del Virreinato- la muerte se encontraba presente en los diversos actos de su vida cotidiana: en las oraciones referentes a la agonía, en las peticiones de buena muerte, en los rosarios y sermones, en la conmemoración de los fieles difuntos, en los relicarios o en la realización de túmulos funerarios.

"Estos túmulos o piras funerarias- continúa- eran construcciones piramidales de gran tamaño que se colocaban en las tumbas de autoridades reales o personas de alta posición económica y en ellos tienen sus antecedentes los actuales altares de muertos".

En esta época se comienzan a colocar en las iglesias y en algunos hogares las ofrendas que incluían el retrato del difunto, velas, pan de "ánimas" y otros objetos que recordaran al ausente.

También surgen los velorios como actos solemnes en los que se reza por el alma de la persona fallecida y se le acompaña por una noche, tomando un aromático café.

De ahí que el mexicano vaya a "cafetear" al muerto y a hacer gala de su idiosincrasia: ahora el café se acompaña con "piquete", se cuentan los chistes y los chismes del momento, hay "lloronas" que muestran sus dotes histriónicas, y en el colmo del "dolor" se escuchan balazos y botellazos, e incluso en un albur de naipes se puede perder hasta la "pijama del difunto".

Esta época nos legó un cúmulo de tradiciones: la siempreviva amarilla en los cementerios; pequeños versos mortuorios e incidentales "calaveras" que circulan de plaza en plaza en hojas de papel; poemas a la muerte que escribiera Sor Juana; tratados sobre "la portentosa vida de la muerte" que dedicara Joaquín Bolaños; asistir a la presentación del "Tenorio" de Zorrilla y el políptico, que aún se puede apreciar en el Museo Nacional del Virreinato, que muestra el "Triunfo a la muerte", donde una angustiada dama hizo reproducir su

rostro para después sermonear: "Aprended vivos de mí, lo que va de ayer a hoy. Ayer como me ves fui, y hoy calavera soy".

...Somos un pueblo ritual.
Y esta tendencia beneficia a nuestra
imaginación tanto como a nuestra
sensibilidad, siempre afinadas y despiertas.
Octavio Paz

Culturalmente mestizos y descendientes de "Macario", nos interesamos por conocer con anticipación los designios de "la tilica": que si fue bueno irá al cielo, que si fue malo irá a los infiernos. Todo para continuar diciendo que el muerto "pasó a mejor vida" pese a que era un "borrachín", "buscapleitos", desobligado o ladrón, al fin que con su deceso quedó "libre de toda culpa"... para nosotros.

Y si bien el temor a lo desconocido y la curiosidad por saber qué hay en el "más allá" continúan aún vigentes, la perspectiva de la realidad ante lo inevitable nos ha llevado a familiarizarnos con "la rumbera", pese al terror que nos provoca "vivir una muerte sin fin", como cantó José de Gorostiza, o como señaló Javier Villaurrutia, sobrellevamos la existencia con una perenne "nostalgia de la muerte".

Actualmente los festejos a nuestros muertos y a la muerte tienen un giro humorístico como el que les dio José Guadalupe Posada a sus grabados y calaveras. El arte popular forma hoy parte de este festejo, y más que una simple manifestación se trata de toda una cultura que genera expresiones en la literatura, la pintura, la gráfica, la música, la danza y las artesanías; cada lugar muestra una singular manera de festejar y venerar a sus muertos, a la misteriosa Parca; los mercados se inundan de objetos mortuorios especiales para colmar esta celebración.

Todo ello con la firme creencia de que tarde o temprano seremos "calaveras del montón" y de que mientras "nos llega la hora" podremos seguir riéndonos de los grabados de Manilla y Posada o envidiando al infante Rivera por pasearse tarde a tarde con "la Catrina" por la Alameda. De seguir repartiendo "calaveras" entre los niños y el compadrito, asistir a la obra teatral de don Juan Tenorio que con el tiempo ha adquirido una peculiar forma de desbordada picardía mexicana; saborear el rico "pan de muerto", la calabaza "en tacha", las calaveritas de dulce, el chocolate o el amaranto, de "beber" lo que le gustaba al difunto, pues al fin y al cabo "de golosos y tragones están llenos los panteones".

Y es que esta celebración -como menciona el antropólogo Miguel Ángel Rubio, investigador del Instituto Nacional Indigenista (INI)- encierra aún un complejo cultural estructurado por una serie de rituales y prácticas religiosas que modifican sus características de acuerdo con el grupo cultural que las realiza, convirtiéndose en un eje del que parten una multitud de modalidades circunscritas al marco étnico, geográfico, clasista, ecológico, e incluso el gusto particular de cada familia o persona que desea participar en la "fiesta".

Así llega el 3 de noviembre, las ánimas parten, sólo queda el recuerdo, el aroma de la ausencia y una fecha más, pues esta celebración seguirá "viviendo" en nuestra memoria... y en el consumo de las ofrendas por parte de los "vivos".

Ma. Guadalupe Cruz

Fuentes: -Centro de Información y Documentación de la Dirección General de Culturas Populares.
-De Sahagún, Bernardino. Historia General de las Cosas de la Nueva España, CNCA, México, 1989.
-Díaz de Durán, Fray Diego. Historia de las Indias de la Nueva España, CNCA, México, 1989.
-Foster, Merlín H. La muerte en la poesía mexicana; prólogo y selección. Editorial Diógenes, 1970.

¡Pélale los dientes a la calaca!

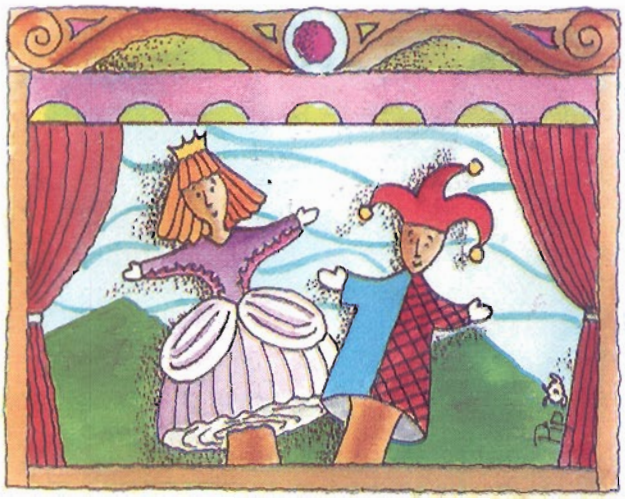
La costumbre de festejar a los muertos o "pelarle los dientes a la calaca" es una tradición heredada de nuestros antepasados, en la que se recuerda a todos los seres queridos o amigos que ya fallecieron.

Esta celebración se lleva a cabo los días 1 y 2 de noviembre y se caracteriza por las bonitas ofrendas en forma de altar que se colocan en muchos hogares, las cuales incluyen comida, agua, dulces, delicioso "pan de muerto", mantelitos de papel de china con diferentes figuritas, bellísimas flores de nardo, margaritas y el aromático cempasúchil, que también se usa para vestir de gala las tumbas.

Aunque esta fiesta no es exclusiva de nuestro país, puesto que muchas naciones del mundo tienen su forma de realizarla, México es el único lugar donde se recrea como una celebración popular en la que todos participamos y gozamos.

Debes saber que esta tradición es el resultado de un rito practicado por los pueblos prehispánicos de nuestro México antiguo, como los mayas, los toltecas y los mexicas, y que con la llegada de los españoles y sus propias costumbres se enriqueció aún más hasta llegar a ser el festejo que hoy conoces.

De títeres y marionetas



Seguramente alguna vez has asistido a un espectáculo de títeres, marionetas o teatro guiñol, y te has divertido y sufrido con las aventuras que viven las figuritas del escenario, ¿verdad?

Pues debes saber que ellos son los personajes más famosos y viajeros del mundo. Sí, porque los hombres que los manejaban siempre iban de pueblo en pueblo, de ciudad en ciudad y de país en país para que la gente disfrutara un rato de gran diversión.

No siempre han sido como los conocemos, imagínate: ¡son tan antiguos como el hombre! Por ejemplo, se dice que entre los aztecas y los pueblos indígenas de México, las figuritas eran de masa y barro Algunas tenían orificios donde se amarraba un hilo de ixtle para que pudieran moverse; también se hacían representaciones en una especie de teatrinos instalados en los mercados públicos.

En otros países como Italia, Francia y España los títeres eran de madera y trapo; este tipo de muñecos llegaron a México con los españoles.

Las figuritas se vestían de acuerdo con las necesidades de la obra o de la moda imperante, y las representaciones solían narrar los acontecimientos más importantes de la época.

Algunos de estos títeres llegaron a ser muy famosos, por ejemplo, en Francia era popular un payaso de nariz roja llamado "Ñafrón" y el muñeco "Guiñol" que vestía como trabajador.

Otro que también ha recorrido el mundo es el que golpea a todos sus enemigos, en Inglaterra lo llaman "Punch" pero cambia de nombre en cada país.

También las marionetas mexicanas han sido famosas. La familia Aranda Rosete, originaria de la ciudad de Huamantla, estado de Tlaxcala, se dedicó a elaborar marionetas talladas en madera.

Su fama se debía a que eran muy expresivas y las perfeccionaron tanto que podían lanzar humo por la boca simulando fumar, o hacer piruetas como los acróbatas, e incluso representaban corridas de toros y peleas de gallos, una ópera o cuentos de príncipes y dragones.

Los títeres han sido y siguen siendo importantes en la recreación de los niños como tú y también de gente grande como tus papás; basta contarte que en Salzburgo, Austria, hay una escuela para quienes deseen aprender a manejar estos muñequitos con hilos; incluso, ahí mismo se elaboran y se utilizan para representar las obras de grandes compositores y óperas de categoría, con un gran vestuario especial, en un teatro que funciona durante todo el año (sus foros son pequeños, del tamaño adecuado para los muñecos de madera, que miden 50 cm, aproximadamente); de ahí que estas marionetas sean famosas en todo el mundo. Y México no se queda atrás, ya que en la ciudad de Huamantla, estado de Tlaxcala, existe un Museo del Títere donde se exhiben muñecos de todas partes del mundo.

Pero lo más importante es que para disfrutarlos no hay que gastar mucho o comprar una de estas figuras porque tú mismo puedes elaborarlas, ¿quieres intentarlo?

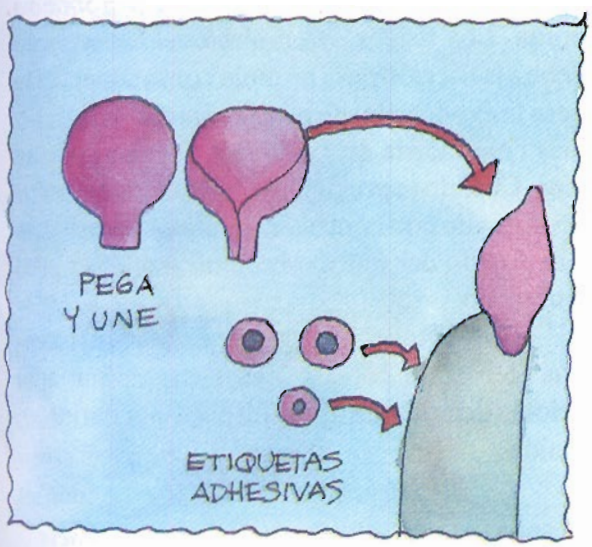
Material necesario

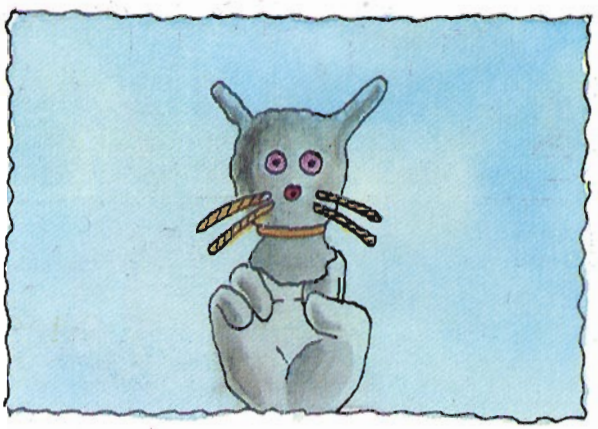
- un par de guantes para cada muñeco
- ligas y papel de china
- pedacitos de tela
- tijeras y pegamento fuerte
- pinturas y lápices de colores

Marionetas de dedo

Puedes hacer una familia de ratoncitos en los extremos de un guante:

- Corta la forma de las orejas como en el dibujo.
- Une la parte inferior con pegamento
- Pega las orejitas a los extremos de los guantes.
- Coloca etiquetas adhesivas en el sitio de las naricitas y los ojos
- Píntalos del color que quieras.
- Cuando hayas terminado ponte el guante y muévelo de arriba a abajo.





Gato o conejo

- Voltea el guante al revés.
- Saca los dedos meñique e índice hacia arriba.
- Rellena la cabeza con papel arrugado.
- Coloca las etiquetas adhesivas en los ojos y la nariz.
- Puedes ponerle bigotes con hilo de estambre.
- Coloca una liga en el cuello.
- Ponte el otro guante y mete tu dedo medio dentro de la cabeza, como se muestra en el dibujo.

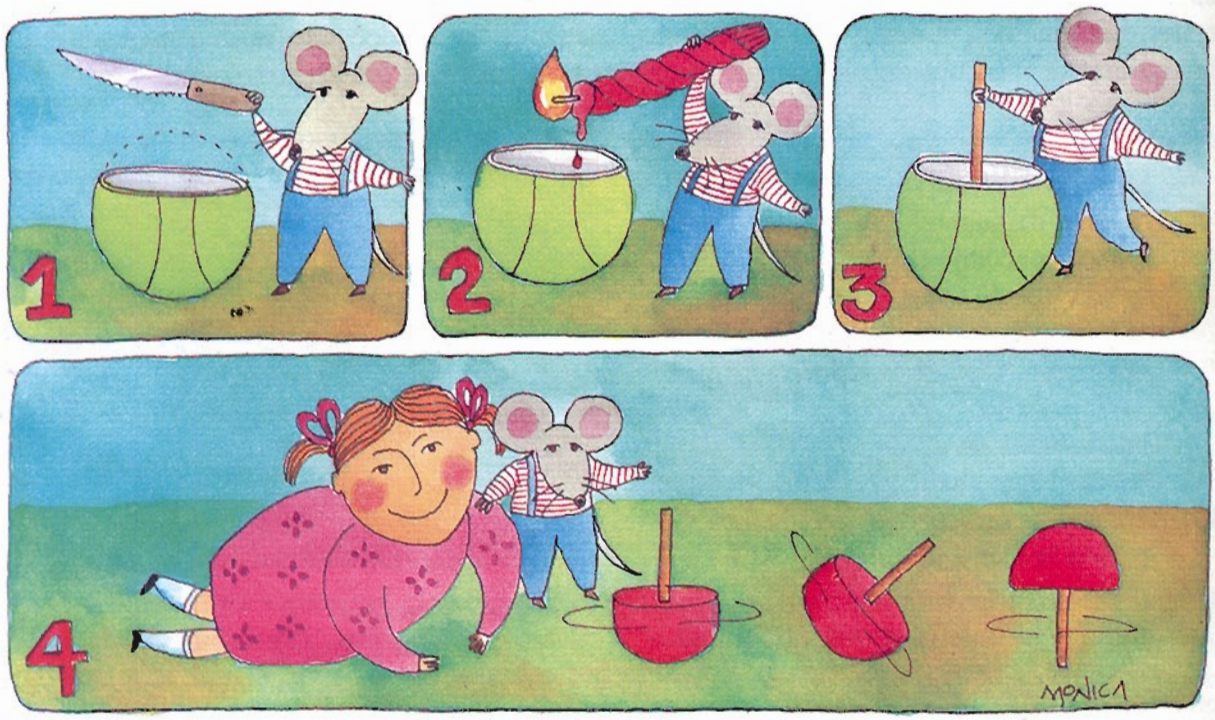
El pulgar y los demás dedos serán las patitas.

Puedes crear muchos otros personajes y representar con ellos innumerables obras inventadas por ti y tus amiguitos.

Fuentes: -Museo de Culturas Populares. Entrevista a la investigadora Sonia Iglesias.
-Cómo hacer y manejar marionetas. Ediciones Plesa, 3a. edición, España, 1975.

Experimento

La asombrosa pirinola



No me cabe duda de que has jugado muchas veces con una pirinola, pero ¿has oído hablar de la pirinola que se voltea?

Material necesario

- Una pelota de tenis usada
- Un cuchillo de sierra
- Una vela
- Un palito de madera de la misma altura que la pelota

Con el cuchillo de sierra corta un casquete de un cuarto de la pelota.

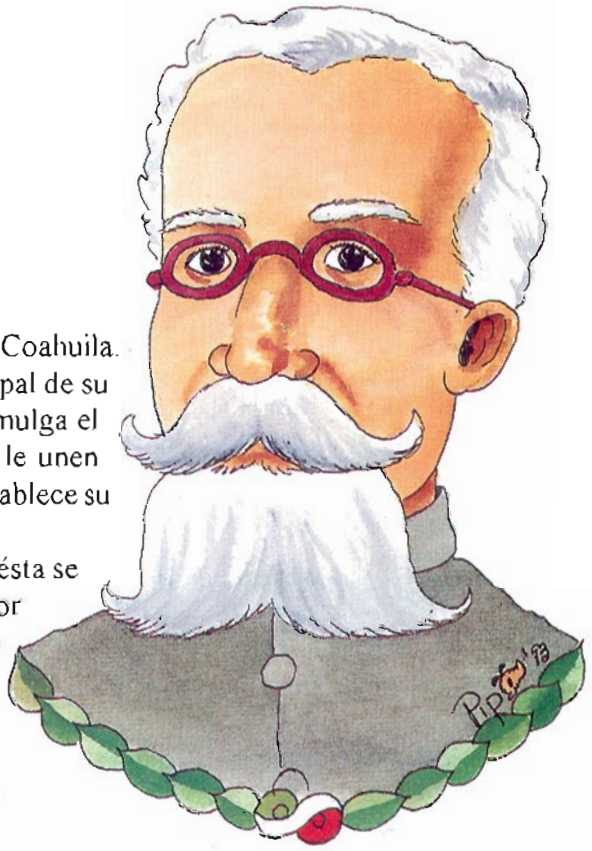
Prende la vela y deja escurrir al fondo de la pelota más o menos 1.5 cm de parafina fundida. *Cuidado: para hacer estas dos cosas pide ayuda a algún adulto.* Coloca después el palito de madera en el centro y deja que se solidifique la parafina.

Ahora ya puedes hacer girar la pirinola: primero se tambaleará y luego se volteará sobre el palito y seguirá girando. Quizá te hayas dado cuenta de que cuando haces girar un huevo también tiene tendencia a balancearse sobre su punta. Los físicos dicen que ese balanceo se debe a la fricción de la pirinola con la superficie, pero la explicación de este fenómeno es mucho más complicada que eso, incluso para los sabios. Cuando te pregunten cómo funciona esto, confórmate con contestar que ni los científicos han podido dar una explicación sencilla a este fenómeno.

Para obtener una nueva pirinola de parafina te bastará con echarle más parafina a la pelota, dejarla que se endurezca y sacarla del molde.

Fuente: La Pandilla Científica núm. 5, Conacyt.

Venustiano Carranza

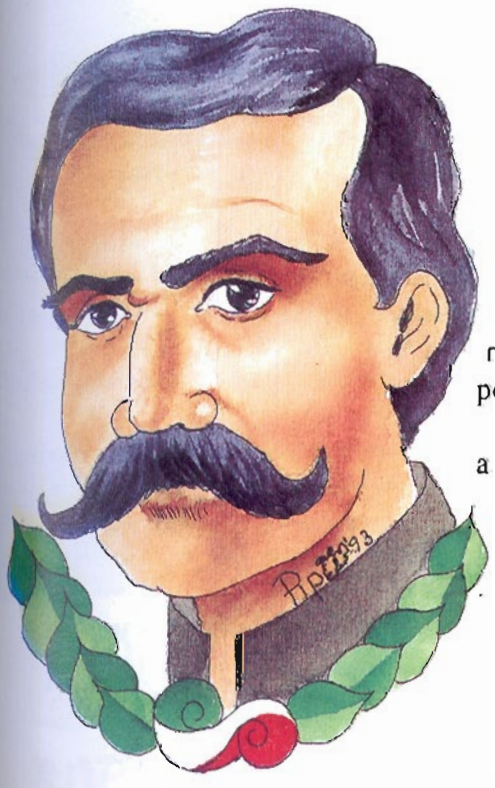


Nació el 29 de diciembre de 1859 en Cuatro Ciénagas, Coahuila. Comenzó su carrera política cuando fue el presidente municipal de su pueblo. Desconoce a Huerta como Presidente, en 1913 promulga el Plan de Guadalupe y crea el ejército constitucionalista. Se le unen Villa, Obregón, Calles, Alvarado y otros revolucionarios y establece su gobierno en Hermosillo.

Más tarde convoca a elaborar una nueva constitución y ésta se promulga el 5 de febrero de 1917. En ella se establecen por primera vez en el mundo los derechos de los campesinos y de los obreros.

Cintia Adareli Coss Sansón.
Estudiante de 4° año de primaria,
de nueve años.

Emiliano Zapata



Emiliano Zapata nació en el estado de Morelos en 1879. Toda su infancia y juventud trabajó en el campo al lado de sus familiares. Desde muy pequeño se dio cuenta de las injusticias que sufrían los campesinos, por eso se unió a Madero para realizar la Revolución.

En 1911 hizo el Plan de Ayala y cuando muere Madero desconoce a Victoriano Huerta y lleva a cabo el reparto de tierras en Morelos. Cuando Carranza tomó el poder y no aceptó el Plan de Ayala, entonces Zapata y Villa se unieron para defender a la gente del campo y luego de varios años de lucha Zapata es asesinado, pero sus palabras "Tierra y Libertad" frecuentemente las escuchamos cuando estudiamos Historia

Mónica Reza de la Paz Pérez, de 8 años de edad.
Estudiante del 4° año de primaria.

TU ESPOSA NECESITA ESTE GUARDAESPALDAS.

Iusacell, con su nuevo servicio de seguridad total *911, es el ángel de la guarda de toda tu familia.

Este servicio incluye entre otras cosas:

Contacto directo con cuerpos policiacos y de rescate.

Si por ejemplo tu esposa se encuentra en una situación de peligro, o si le roban algo, la pone en contacto con los cuerpos policiacos correspondientes.

O si necesita de los bomberos o de cualquier cuerpo de rescate, también le envía auxilio.

En cualquier caso, siempre estará en contacto con quien puede ayudarla.

Asistencia personal en viajes.

Si tu esposa necesita auxilio vial por accidente o descompostura, le envía una grúa sin costo.

También contará con asistencia legal automovilística, en caso de percances que ocasionen un proceso legal en su contra.

Y si al viajar en avión pierden su equipaje, le asiste en la localización y reenvío del mismo, con pago de indemnización en caso de no ser encontrado en 48 horas.

En cualquier situación contará con asistencia justo cuando la necesite.

Pero estas son sólo algunas de las ventajas del servicio *911. Aunque lo más extraordinario es que el tiempo aire no te cuesta, y que tu esposa y tu familia pueden contar con este servicio en cualquier lugar y a cualquier hora.

Y tu sólo pagas por este guardaespaldas N$ 17.00 + IVA.

Informes al 905-500-5050 ó al *611.

* 9 1 1

Tu ángel de la guarda.

IUSACELL Hi-Tel

Iusacell no se hace responsable, en ningún caso, por incumplimiento en la prestación de los servicios señalados en la póliza, ya que son prestados en su totalidad por Seguros Banpaís e Instituciones de Asistencia Pública.

LA PRIMERA PALABRA Y LA ULTIMA EN TELEFONIA CELULAR DIGITAL.

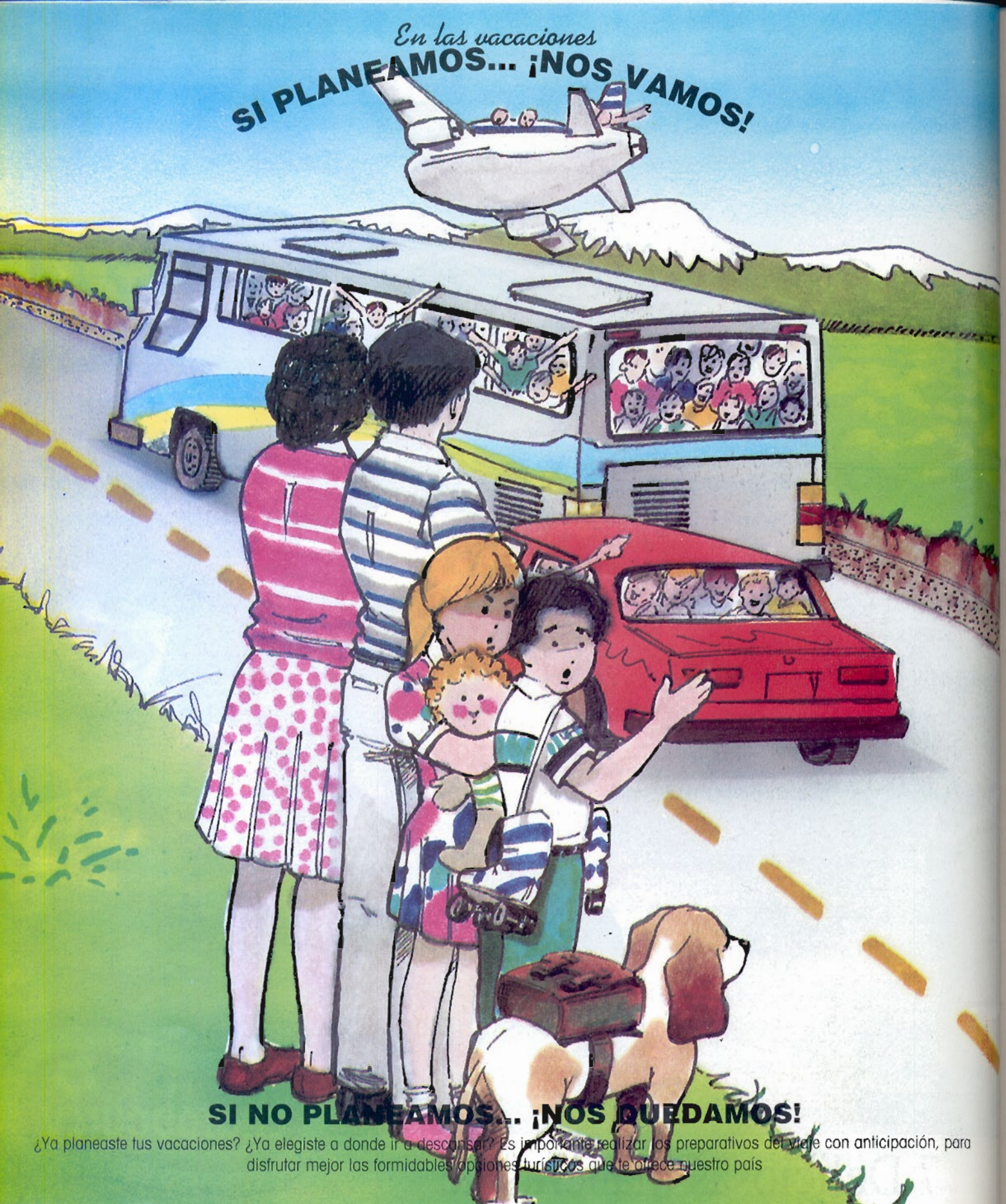
7 Deliciosas maneras de encontrar el placer natural.

chambourcy

oh sí!

En las vacaciones

SI PLANEAMOS... ¡NOS VAMOS!



SI NO PLANEAMOS... ¡NOS QUEDAMOS!

¿Ya planeaste tus vacaciones? ¿Ya elegiste a donde ir a descansar? Es importante realizar los preparativos del viaje con anticipación, para disfrutar mejor las formidables opciones turísticas que te ofrece nuestro país

SECRETARIA DE TURISMO

CONSULTA A TU AGENTE DE VIAJES, TIENE UNA AMPLIA GAMA DE OPCIONES PARA TI EN TUS PROXIMAS VACACIONES...

¡DEJATE CONQUISTAR POR MEXICO!

PARA INFORMACION TURISTICA LLAMA SIN COSTO POR LADA 91(800)903-92 DEL D.F. MARCA 250-0151 Y 250-0123 LAS 24 HORAS DE LOS 365 DIAS DEL AÑO

Turismo en Yucatán

El caminante en la tierra del *Mayab*

Allí está el faisán luciendo su plumaje y el venado recorriendo veloz y grácil el paisaje. Basta con cerrar los ojos para escuchar las palabras de esos grandes constructores mayas perfeccionando sus cálculos matemáticos; hablan con los astros, murmuran con los muertos, adivinan el futuro, cuentan historias, les cantan a sus dioses y hacen la guerra con serpientes emplumadas, soles, flores y tortugas, para ensanchar su vasto imperio.

No es difícil comprobar que todos los *sacbés* de Yucatán llevan el corazón y la inteligencia de un pueblo antiquísimo y de sus descendientes mestizos. *Kukulkán* fue testigo y actor de la batalla contra el conquistador español en un afán por zanjar estas tierras donde después confluyeron los ríos del cristianismo y de la cultura occidental del Viejo Mundo. El dolor quedó marcado en los rostros de los últimos caciques mayas y de su pueblo; también en Gonzalo Guerrero, aquel español que con una princesa maya le dio a América sus primeros hijos mestizos.

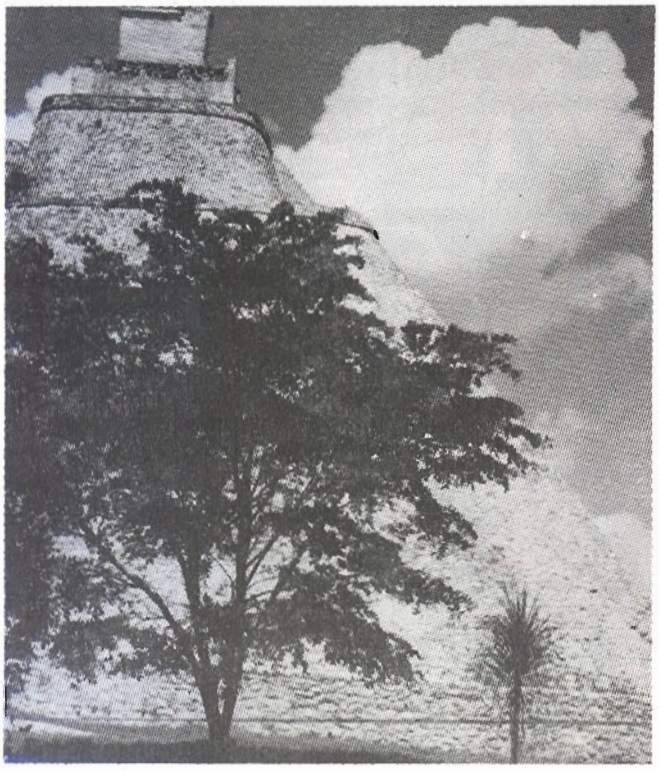
La cruz de fray Diego de Landa y la espada de Francisco de Montejo asistieron al parto de una nueva

organización social en la península: la Colonia. Aquí fueron levantadas, piedra tras piedra, las grandes iglesias cristianas y los monumentales edificios públicos que la Corona Española designó para iniciar el delineamiento de un nuevo rostro para la región.

Los siglos de la colonización española desmembraron el cuerpo y la lucha rebelde de Jacinto Canek, pero sucumbieron ante la audaz y valiente guerra independentista de Andrés Quintana Roo, cuyos ideales libertarios encontraron continuidad en el trabajo periodístico, literario e histórico de Justo Sierra. Años más tarde, a principios del presente siglo, el pueblo yucateco encontraría en la figura de Felipe Carrillo Puerto a su protector, quien levantó la voz y el machete con que tumbaba los campos henequeneros, para volverlo contra los hacendados de la región y cortar de un tajo la salvaje explotación de que eran objeto los peones en las grandes haciendas.

Hoy en día, Yucatán, la tierra de la yuca, es también el legendario *Mayab*, tierra de poca agua. Sigue siendo orgullosamente maya, pero también mestiza. Comparte con propios y extraños la majestuosidad de sus ciudades prehispánicas, como Chichén Itzá o Uxmal, al tiempo que muestra con orgullo la inspiración colonial hecha piedra en ciudades como Mérida y Valladolid. Sus tradiciones son hoy una maravillosa mezcla de dos culturas, como lo reflejan, entre muchos otros aspectos, su música y su gastronomía.

Yucatán es una entidad que tiene memoria y que también sabe mirar al futuro, consciente de su enorme



Un mundo maya

Las tierras yucatecas, asiento del pueblo maya, están llenas de historia y a disposición de quien desee adentrarse en el conocimiento de una de las culturas de mayor esplendor.

Las ciudades-templos de los mayas fueron erigidas mediante diseños arquitectónicos labrados en piedra que con destreza y exquisitez plasmaron el acontecer cotidiano, adorando a sus dioses y rindiendo pleitesía a sus gobernantes y sacerdotes.

Así se encuentran sitios como **Uxmal** (''La tres veces hecha''), a 70 kilómetros de la capital del estado; **Chichén Itzá** (''Boca del pozo de los Itzáes''), a 120 kilómetros al oriente de Mérida; **Itzamatul** (''Rocío que cae del cielo''), hoy ciudad de Itzamal a 70 kilómetros de la capital; **Ake**, en el centro del estado, era el lugar de reunión de los gobernantes mayas para tomar acuerdos; **Ekbalam** (''La estrella del tigre o jaguar''), cerca de la ciudad de Valladolid; **Yaxuna**, a 20 kilómetros de Chichén Itzá; **Sayil** (''Lugar de hormigas''), donde se encuentra esculpido el ''Dios del amanecer''; **Xlapak** (''Pared vieja''), rico por sus joyas arqueológicas; **Labná**, mirador desde el cual se contempla la majestuosidad de la arquitectura maya; **Mayapán**, a 50 kilómetros de Mérida, cubre una área de más de 4 kilómetros cuadrados y originalmente estaba amurallada; **Chacnultún** cuenta con tres edificios, uno de los cuales ostenta restos de pinturas murales; **Loltún** (''Flor de piedra''), grutas ubicadas a 110 kilómetros de Mérida, posee manifestaciones del arte rupestre de los primeros pobladores amerindios de la región; **Balankanche**, caverna de enormes dimensiones que fungió como centro ceremonial de los antiguos pobladores mayas; donde se encontró gran cantidad de cerámica prehispánica elaborada allí mismo.

Las zonas turísticas más conocidas son **Chichén Itzá** y **Uxmal**. En la primera, dos veces por año (el 21 de marzo y el 22 de septiembre) tiene lugar un fenómeno arqueoastrofísico en el cual los rayos solares forman una serpiente de luz y sombra, que los antiguos consideraban como la presencia del dios maya *Kukulkán*.

Chichén Itzá es una de las zonas arqueológicas más importantes; entre sus edificaciones se encuentra el ''Templo de *Kukulkán*'', el ''Cuadrángulo del Juego de Pelota'', el ''Templo de las Mil Columnas'', el ''Caracol u Observatorio'' y la ornamentada ''Iglesia''. También posee dos cenotes que mitigaron la sed de los mayas.

Uxmal tiene vestigios dignos de admiración como el ''Castillo del Adivino'', el ''Cuadrángulo de las Monjas'', la ''Gran Pirámide'', el ''Templo de las Tortugas'', el ''Palacio del Gobernador'', el ''Juego de Pelota'' y el ''Palomar''.

Fuente: Dirección de Turismo del Gobierno de Yucatán.

riqueza cultural que florece entre hermosos paisajes naturales, los cuales le brindan la posibilidad de encontrar en el turismo una actividad de especial importancia, merced al significativo ingreso de divisas que representa la oferta de servicios turísticos e infraestructura que hoy se ofrece al viajero nacional y extranjero, el nuevo caminante en la tierra del *Mayab*.

Horizonte turístico

Enclavada al noroeste de Yucatán se encuentra la célebre "ciudad blanca" de Mérida, capital del estado, en cuyo Centro Histórico se localiza la Plaza Mayor o de la Constitución, misma que rodean la Catedral de San Ildefonso, el Palacio Municipal y el Palacio de Gobierno, que apenas el año pasado festejó su primer centenario; este último es un bello edificio concebido por el ingeniero Olegario G. Cantón, cuya construcción se inició el 2 de abril de 1887, durante el gobierno del General Octavio Rosado, quien puso la primera piedra.

En esta majestuosa edificación, enriquecida con los monumentales cuadros del pintor Fernando Castro Pacheco, la **Revista del Consumidor** sostuvo una amena charla con la licenciada Dulce María Sauri, gobernadora del estado de Yucatán, en torno a las condiciones en que actualmente se desarrolla la actividad turística en la entidad y respecto a sus perspectivas de crecimiento.

"Desde la década de los cuarenta las zonas arqueológicas de Yucatán se revelaron como una importante fuente de atracción turística; posteriormente, en los años setenta, se inició el desarrollo de Cancún, lo cual representó para Yucatán un significativo cambio en el tipo de turismo que acudía a la región; de recibir visitantes interesados en la cultura y muy selectivos, se cambió a un turismo masivo que empezó a visitar las playas de aquel centro vacacional, lo cual provocó que el eje de atracción turística se trasladara de Yucatán a Quintana Roo.

"Durante algunos años -apunta la gobernadora- no se entendió este cambio como una oportunidad; por el contrario, se vio como algo que afectaría lo que hasta entonces había representado una actividad económica importante, floreciente, pero que no había crecido más allá de ciertos límites. Afortunadamente para todos, en años recientes se replanteó la oportunidad que Cancún representaría para Yucatán".

A propósito del tipo de viajeros que han empezado a visitar los diferentes destinos turísticos de la entidad, Dulce María Sauri explica:

"Habría que hacer una distinción entre el turismo nacional y el extranjero. En el estado de Yucatán, el turismo foráneo proviene en su mayoría de Europa y de Estados Unidos; por ello hemos considerado conveniente desarrollar una política de atracción con base en los

Mérida, ciudad blanca

A la capital del estado de Yucatán se le conoce como "la ciudad blanca" por el color claro de sus fachadas, por la limpieza de sus calles, por la albura impecable del traje regional de sus mujeres y las clásicas guayaberas de los hombres. A esto agregaríamos la perdurable sonrisa de los meridanos.

Mérida es una ciudad colonial fundada en 1542 por Francisco de Montejo, la cual conserva orgullosamente la majestuosidad de sus edificios, historia y cultura. Y qué decir del romanticismo de los habitantes, que encuentra su mejor expresión en los conocidos trovadores.

La capital del estado ocupa una superficie de 858 kilómetros cuadrados y da cabida a 556 mil 819 habitantes. En su construcción destaca el trazo reticular de sus calles y la delimitación de sus barrios. Sus casas antiguas, en cambio, son propias para el clima tropical por la altura de sus techos y la verde exuberancia de sus patios.

Las edificaciones más bellas de la ciudad son la Plaza Mayor, la Catedral de San Ildefonso, el Palacio de Gobierno, la Casa de Montejo, el Palacio Municipal, la Iglesia de las Monjas, los Barrios de Santiago, San Juan, San Sebastián, San Cristóbal, Santa Ana, La Mejorada y la Ermita de Santa Isabel, que nos remiten a los viejos tiempos de la Colonia, con sus estilos morisco, plateresco y herreniano.

Además, Mérida posee una gran cantidad de edificios que datan de los primeros años de 1900, con una marcada influencia francesa, italiana y mediterránea que nos muestra el esplendor económico de los henequeneros del siglo pasado y principios del actual. Estas construcciones se localizan en el Paseo Montejo, al norte de la ciudad.

Mérida ha experimentado un notable crecimiento demográfico, lo cual, aunado a los miles de turistas que recibe diariamente, ha hecho que en algunos sitios sea difícil transitar. Al respecto, el licenciado Orlando Paredes Lara, exsecretario de Gobierno de Yucatán y candidato a la presidencia municipal de esta ciudad, comenta que para solucionar los problemas de vialidad y tránsito en el centro de la ciudad es necesario semaforizar toda el área y reubicar los paraderos de transporte con el fin de descongestionar el primer y segundo cuadros y convertir a Mérida en lo que es, una ciudad moderna que requiere de una zona peatonal para disfrutarla mejor.

En cuestión ecológica, nuestro entrevistado señala que en la ciudad se han llevado a cabo estrictos programas de verificación vehicular además de que las unidades del transporte público tienen motores ecológicos, todo ello con el objeto de seguir manteniendo a Mérida como una "ciudad blanca"

Fuentes: -Programa de Desarrollo Regional de la Zona Henequenera de Yucatán 1992-1994.
-Gobierno Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos y Gobierno Constitucional del Estado de Yucatán.
-Dirección de Turismo del Gobierno de Yucatán.

aspectos culturales de la entidad, tanto en sus raíces prehispánicas como en la cultura yucateca de hoy, sin olvidar la belleza ecológica con la que cuenta el estado y que puede ser un punto de gran interés para este nicho de mercado que cada vez es más importante.

"Creo que el turismo de Yucatán tiene excelentes oportunidades de expansión -afirma, convencida, nuestra entrevistada-; hay que tomar en cuenta nuestras ventajas comparativas con otros sitios y lo más importante de todo, a mi juicio, es el sello propio que tiene nuestro estado, que promovido en forma adecuada puede aumentar el flujo de visitantes y la permanencia del turismo extranjero que nos visita, sin olvidar desde luego al viajero nacional, que por su volumen, es notoriamente más importante".

La titular del gobierno de Yucatán indica que se encuentran en construcción dos hoteles de la categoría Gran Turismo que multiplicarán significativamente la oferta de habitaciones y servicios que demanda un mercado de mayor nivel económico.

Para ello, se han coordinado esfuerzos con la Secretaría de Turismo en proyectos de promoción tanto en el programa turístico Mundo Maya, como en el de Ciudades Coloniales, amén del desarrollo de proyectos específicos sobre ecoturismo.

"Recientemente acudimos a un encuentro en Mazatlán donde participamos con el ánimo de buscar mecanismos de promoción cuyo fin es preservar la naturaleza y, al mismo tiempo, utilizar los recursos naturales del lugar como fuentes de trabajo para los habitantes de la comunidad".

Yucatán lo recibe con una sonrisa

La hospitalidad es una de las características más peculiares de Yucatán y en general de su gente. Los yucatecos son excelentes anfitriones y para hablar de esta virtud nadie mejor que un nativo que en su momento fuera presidente municipal de Mérida y que hoy busca gobernar el estado, el ingeniero Federico Granja Ricalde, mismo que hace una descripción general de sus paisanos:

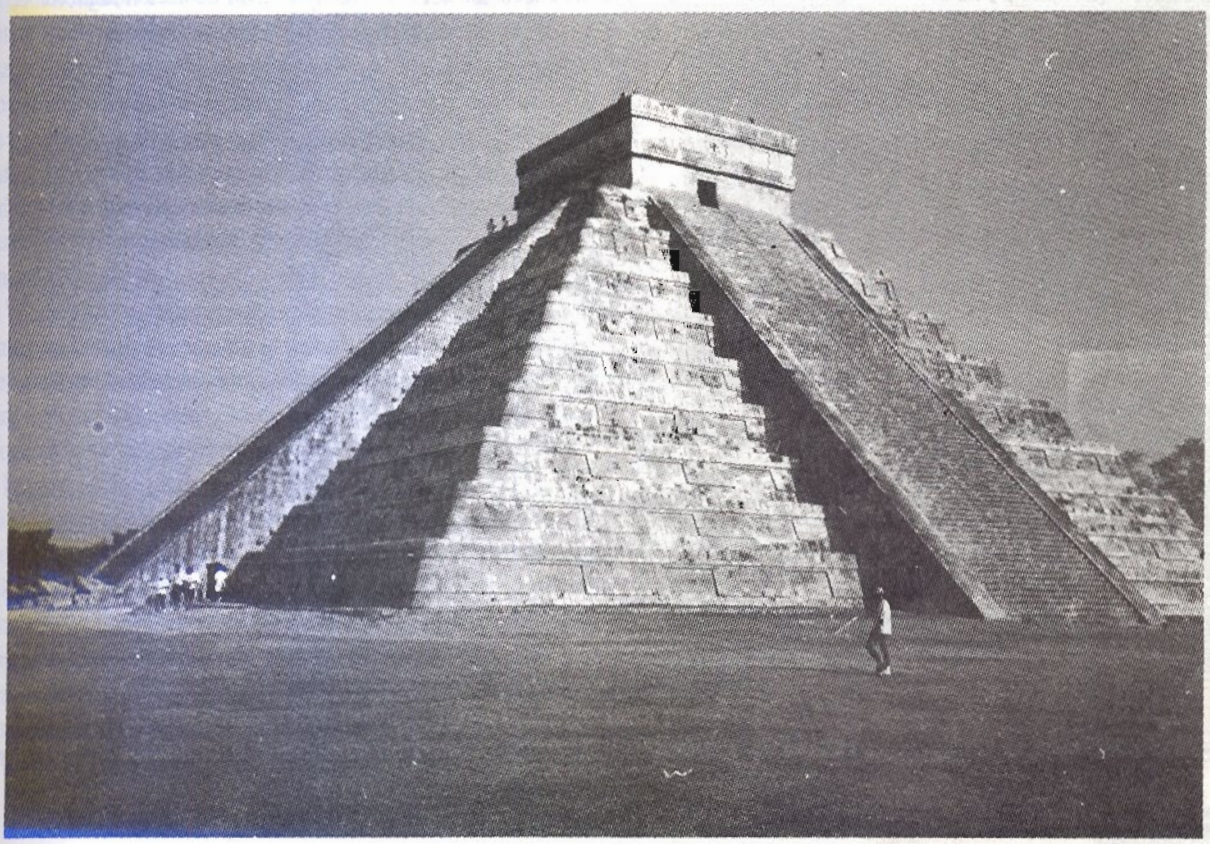
"Por naturaleza, el yucateco se entrega con una sonrisa, ofreciendo confianza a los visitantes. Además, sabe convivir con gente de todo el mundo y se esmera por ser un buen servidor. Otra característica es que busca dialogar con la gente. En síntesis somos muy hospitalarios y cordiales".

En relación a la actividad turística, una de las más importantes generadoras de empleo en el estado, el ingeniero Granja Ricalde señala que la mejor propaganda es un buen servicio: "nos preocupa que el visitante se vaya con el gusto de haber sido bien atendido, con hospitalidad y respeto, que se haya sentido literalmente como en su casa".

La forma de ser de los yucatecos se ha convertido en un atractivo más para visitar esta entidad. Sobre este punto nos habla la investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en Mérida, Miriam Beatriz Ríos: "La cultura maya sigue viva. La gente usa con mucho orgullo el traje autóctono, como los huipiles, o el traje de mestiza que combina este vestido con los bordados de los españoles. De igual manera, es un orgullo hablar el maya, tanto así que algunas personas sólo utilizan el español para sus transacciones comerciales o cuando el trabajo así lo requiera".

Es tanto el predominio de la cultura maya, que la entonación al hablar de los yucatecos es la misma del idioma maya. Por esta razón, la investigadora del INAH enfatiza: "En Yucatán se dice que los españoles fueron conquistados por los mayas".

La mayoría de los habitantes manifiesta su orgullo de ser yucatecos y tener el rico legado cultural de sus antepasados. El ingeniero Federico Granja Ricalde exter-



na también su orgullo de ser yucateco, ''de origen, voluntad y satisfacción; este orgullo de ser maya se manifiesta al bailar jarabe y hablar el maya'', finaliza.

Abasto y consumo

La legendaria tierra del *Mayab* que hoy es Yucatán cuenta con una extensión de 43 mil 317 km^2 y tiene una población de alrededor de un millón y medio de habitantes, distribuidos en numerosas comunidades rurales y ciudades tan importantes como Mérida, Tizimín, Valladolid, Progreso, Tekal, Motul, Tikul, Izamal, Humán y Hunucmá.

En estos sitios se desarrolla una amplia actividad comercial pues existe una población creciente que demanda más y mejores bienes de consumo y servicios

Desde esta perspectiva, la licenciada Dulce María Sauri advierte que la situación que hoy enfrenta el consu-

Recuento de una vasta cultura

La Península de Yucatán emergió en el periodo del Plioceno, el último de la formación del planeta, por lo que su superficie está cubierta de vegetación propia de una selva baja caducifolia, donde tienen su hábitat innumerables especies silvestres En esta zona surgió la cultura maya, según los historiadores, aproximadamente en el año 800 antes de nuestra era.

El libro *Chilam Balam de Chumayel* relata que los Itzáes llegaron procedentes de Chacnovitán, pasando por Bakhalal (hoy Bacalar), entre los años 435 a 455 para fundar Uc y Abnal, que siglos después sería bautizada como **Chichén Itzá** (''La boca del pozo de los Itzáes''), donde se fundó un gran imperio.

Los mayas destacaron por su gran inteligencia, la cual quedó demostrada con la creación de su calendario exacto (que sólo difería en décimas de grado con los del Viejo Mundo), su desarrollo en las matemáticas al incluir el concepto abstracto del cero, su predicción de los eclipses y la construcción de grandes ciudades.

En materia de agricultura, el pueblo maya conocía y practicaba la hibridación del maíz, base de su alimentación junto con el frijol. La miel también era muy utilizada como alimento idóneo para la recuperación, y solían proporcionársela a las mujeres que habían dado a luz.

En la península yucateca no existen ríos y para poder abastecerse de agua, los mayas construyeron aljibes en los que almacenaban el agua de lluvia.

También se tienen testimonios de la fama que tenía esta civilización como navegantes y comerciantes en otras poblaciones costeñas.

A través de diversas fuentes de información (históricas, arqueológicas, lingüísticas, epigráficas y etnológicas), los especialistas han logrado clasificar en periodos históricos el área maya, dividiéndola en tres grandes horizontes culturales: el **Preclásico** (hasta el año 150 d. de C.), el **Clásico** (292-900 d. de C.) y el **Postclásico** (900-1530 d. de C.).

En el primer periodo, la zona maya se distingue culturalmente de las demás civilizaciones mesoamericanas. En el **Clásico** alcanzó su máximo esplendor, según lo muestran las grandes ciudades donde abundan ejemplos de arquitectura, escultura, pintura y cerámica realizados con destreza. Este periodo duró seis siglos. En tanto que el **Postclásico** se caracterizó por el arribo al área de varios grupos de mayas ''mexicanizados'' provenientes de la región de la Laguna de Términos, lo cual dio inicio a un proceso de aculturización.

En cuanto a su organización política, los mayas parecen haberse regido por un gobierno descentralizado, con territorios divididos en estados independientes, aunque en los últimos tiempos tenían cacicazgos que gobernaban varios centros.

El final del **Postclásico** quedó marcado por la llegada de los españoles y la conquista, tras dos intentos inútiles de derrocar a las autoridades indígenas. El 6 de enero de 1542 Francisco de Montejo funda la ciudad de Mérida, que sería de ahí en adelante la Capital de la Provincia de Yucatán. Este acto constituyó la consumación de la conquista.

Fuentes: -Entrevista con la historiadora Miriam Beatriz Ríos, investigadora del INAH en Mérida, Yucatán.
-Enciclopedia de México. Tomo 9.
-Origen del arte maya. José Díaz Bolio. Edit. Gobierno del Estado de Yucatán. 1991.

midor yucateco en torno a la oferta de bienes y servicios es significativamente mejor respecto a la de años anteriores.

"El trabajo que se ha realizado por parte de Liconsa garantiza el abasto en las comunidades más apartadas del estado, a donde no llega nadie. Por otra parte, el sector comercial de Yucatán es moderno, regional, conformado por empresarios yucatecos, quienes son los propietarios de las cadenas de tiendas más importantes en la entidad.

"Lo anterior ha propiciado una expansión comercial benéfica para el consumidor yucateco; por ejemplo, hace un par de días estuve en la inauguración de un supermercado perteneciente a una cadena local donde el sistema de cobro es totalmente computarizado a través del código de barras. Esto muestra que el comercio en la entidad se moderniza para hacer más productiva su actividad.

"En cuanto a los servicios públicos -señala la gobernadora del estado-, sólo un 3 por ciento de la entidad carece de energía eléctrica, el resto ha sido totalmente electrificado; con relación al agua todos hemos hecho un gran esfuerzo a través del programa 'Agua limpia' para garantizar, por una parte, el abasto oportuno y por otra, la calidad del líquido; por ejemplo, en 1991 únicamente el sistema de agua potable en Mérida contaba con la cloración continua sistemática, ahora prácticamente la totalidad de los sistemas de agua potable del estado tienen cloración.

"En materia de transporte público concesionado, tanto urbano como foráneo, se observan algunos problemas en el renglón de las tarifas, que en realidad no son distintos a los que enfrentan otras entidades del país. Sin embargo, cabe destacar el esfuerzo que están realizando las líneas transportistas al aumentar y renovar sus unidades, a las cuales están adaptando motores ecológicos; por su parte, los taxistas están comprometidos a brindar un mejor servicio a los usuarios y el transporte foráneo necesariamente mejorará al abrirse la competencia entre las líneas existentes.

"Finalmente, entre los servicios básicos que demanda la población está el telefónico, en el que las quejas anteriormente se centraban en las deficiencias del servicio, y ahora son por cobros indebidos, lo que de alguna manera quiere decir que sí se ha experimentado un cambio en el servicio".

Dentro del contexto de las relaciones que se establecen entre los consumidores y los proveedores de bienes y servicios en la entidad, donde la Delegación Estatal de la Profeco ha redoblado esfuerzos e incrementado la atención a las quejas presentadas y disminuido sustancialmente los tiempos del procedimiento de conciliación entre ambas partes, la gobernadora del estado de Yucatán pondera y define así el papel que esta institución de servicio público juega para beneficio de la población:

Alma, vida y corazón de trovador

Un par de faroles apenas iluminan aquella estrecha calle que delimita la nívea construcción de una casa antigua que da albergue a los sentimientos más románticos de los parroquianos y donde noche tras noche se dan cita las canciones de la trova yucateca de ayer, hoy y siempre. La luz dentro del pequeño e íntimo lugar es discreta, casi imperceptible; pero aquí no se necesita mucha luz ni grandes ojos, bastan el oído y el corazón para ver y disfrutar a los trovadores yucatecos, como Cirilo Baqueiro Preve y Fermín Pastrana -fundadores del movimiento troveril-; o bien, escuchar a Guty Cárdenas, Ricardo Palmerín, Pepe Domínguez, José Peón Contreras, Luis Rosado Vega, Antonio Mediz Bolio, Ricardo López Méndes, y también a las nuevas generaciones de trovadores, como Luis Demetrio, Armando Manzanero y Sergio Esquivel. Todos ellos resucitan en las noches de trova, no sólo en este rincón peninsular, sino en el alma, vida y corazón de cualquier romántico.

"La importancia de la Profeco radica, por una parte, en el papel tutelar respecto a los derechos del consumidor; es la instancia con la que cuenta el yucateco para defenderse de lo que considera un abuso por parte de un proveedor y, por otra, por su función de conciliar entre el consumidor y el comerciante o prestador del servicio. Antes el énfasis en las actividades de la Profeco se ponía en los precios de los bienes y servicios, ahora está en la calidad de los mismos.

"Yo les diría a los consumidores yucatecos -concluye- que consideren a la Procuraduría como un apoyo para orientarse en la defensa de sus derechos, buscando sobre todo el bienestar de la sociedad; porque la gente, individualmente, se siente indefensa. Lo que queremos es convivir bien y tranquilos; creo que una de las funciones sociales más importantes que tenemos es la de la Profeco.

Fuentes: - Gobierno del Estado de Yucatán.
- Dirección General de Turismo del Gobierno de Yucatán.
- Museo Regional Palacio de Cantón, INAH.
- Casa de las Artesanías.
- Delegación Estatal de la Profeco.
-Instituto de Cultura de Yucatán.
- Museo de Uxmal, Yucatán.
- Origen del arte maya, José Díaz Bolio; Ed. Gobierno del Estado de Yucatán, 1991.
- Información Básica de Yucatán. Instituto de Estudios Políticos, Económicos y Sociales, 1988.
- Enciclopedia de México, tomo IX.

Gastronomía yucateca ¿Abrimos el menú?

Posiblemente alguna vez usted ha probado un platillo de la comida yucateca y con certeza no ha olvidado el sabor único de esa gastronomía, en la cual abundan platillos mestizos y otros que son semejantes a los que saboreaban los antiguos mayas, a base de maíz, frijol y guajolote negro.

Entre las recetas autóctonas se encuentran los papadzules, los panuchos, el chilmole, el poc-chuc, los salbutes, los polcanes y los codzitos, que invariablemente se acompañan con el chile habanero y las conocidas cervezas Montejo y León Negro.

Tras la fusión de los pueblos maya y español surgieron platillos como la cochinita pibil, el escabeche oriental, el mondongo a la andaluza, y la sopa de lima. Lugar aparte tienen los tradicionales tamales yucatecos.

El estado de Yucatán, como el importante centro turístico que es, también posee una gran variedad de platillos internacionales, destacando los de la cocina cubana, libanesa, italiana, portuguesa y árabe.

Fuentes: -Dirección de Turismo del Gobierno de Yucatán.
-Entrevista con la historiadora Miriam Beatriz Ríos, investigadora del INAH.

La **Revista del Consumidor** es una publicación mensual de capacitación y orientación a los consumidores. Para suscripciones y ventas llamar al 611-73-79, 611-75-23 y 598-67-81. El contenido de los artículos firmados no necesariamente refleja la filosofía de la revista. Se incluyen como parte de nuestros principios editoriales de búsqueda de pluralidad y encuentro de corrientes de opinión. Esta publicación no autoriza la utilización de ninguno de los materiales publicados para fines publicitarios o comerciales. La violación de esta disposición ameritará denuncia ante las autoridades correspondientes.

Se autoriza expresamente la reproducción total o parcial de los textos o estudios incluidos en esta revista, siempre que se utilicen para orientación y capacitación de la población y se indique su procedencia.

Certificado de licitud de título núm. 1127 y de contenido núm. 639, expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas el 30 de abril de 1981. Se reservan todos los derechos respecto del título de esta publicación conforme a la Unión Internacional de Derechos de Autor. Registrada como correspondencia de Segunda Clase por la Dirección General de Correos. Registro núm. 015-1176. Características 218621140. Distribución nacional. Tiraje: **50 mil ejemplares**. Impreso en los talleres Complejo Editorial Mexicano, S.A. de C.V., Bahía de San Hipólito núm. 56, colonia Verónica Anzures, c.p. 11300, México, D.F.

¿Que haré de cocinar el día de hoy?

- DUDAS
- COMENTARIOS
- INFORMACION NUTRIMENTAL
- SECRETOS DE COCINA
- SUGERENCIAS

LLAMENOS A NESTLE

CENTRO NESTLE DE INFORMACION AL CONSUMIDOR

APARTADO POSTAL 53-1025 C.P. 11321 MEXICO, D.F.

Tel. 250 • 79 • 62 del D.F. 91800-90058 del interior sin costo

CALIDAD Y CONFIANZA

Nestlé

SI ES ULTRA®, CON SOLO UN POQUITO: ¡TODOS GANAMOS!

Con los nuevos detergentes Ultra® de Procter & Gamble de México, S.A. de C.V. usted ahorrará más que nunca, porque sólo necesita un poquito para que su ropa quede mucho más limpia. Además, apoyará el esfuerzo por reducir la contaminación del medio ambiente en que vivimos.

CALIDAD AUTENTICA
ULTRA
P&G
®

0 10722 80016 1

Introducción

Los equipos de sonido deleitan a nuestros oídos con diversos ritmos y melodías, y también llenan los aparadores de las tiendas comerciales. En materia de estos aparatos, el consumidor puede encontrar minicomponentes, midicomponentes y maxicomponentes; algunas marcas presentan diseños futuristas y prometen sonidos de alta calidad, gran potencia y diversas funciones. No obstante la complejidad y sofistificación de estos artículos, su parte más importante es el amplificador y los bafles; pueden existir otras fuentes de sonido como el reproductor de cinta *deck*, el sintonizador de AM/FM, el reproductor de discos compactos, etcétera, pero solamente se cuenta con un amplificador; éste ha llegado a un grado tal de perfección técnica que podría calificarse de excelente, sin embargo hay diferencias entre las numerosas marcas que se expenden en el mercado.

Para que el consumidor tenga un buen punto de referencia, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) llevó a cabo un amplio estudio de calidad en minicomponentes de sonido nacionales e importados, correspondientes a las marcas con mayor presencia en el mercado nacional

¿Qué es un minicomponente?

El minicomponente es un aparato compacto de sonido estereofónico compuesto por: un amplificador con controles de tonos o ecualizador; sintonizador de AM/FM, algunos de onda corta; reproductor de casetes doble o sencillo; reproductor de discos compactos, y en algunos casos incluye reproductor de discos de acetato; y dos bocinas. La potencia máxima de este tipo de aparatos es de 80 vatios (watts)

¿Qué marcas y modelos se sometieron a estudio?

El análisis incluyó siete marcas y 20 modelos:

Akawa modelos *AKA-M5* y *AKA-MC'9*; Denon modelo *D-60*; JVC modelos *MX55MBK* y *MXS 2BK*; Onkyo modelos *PCS-D1*, *PCS-30*, *PCS-70*, *PCS-90/A* y *PCS-31*; Philips modelos *AS445-CD* y *FW60 HiFi*, Sharp modelos *CD-C5300*, *CD-K455Z*, *GX-CD610X*; Sony modelos *LBT-A17CDM*, *FH-B900*,

LBT-A37CDM, MHC-1750 y *FH-E8X.*

¿Cuáles fueron los resultados?

Minicomponentes con precio menor a N$2,000.00 con reproductor para un disco compacto y doble *deck*: El modelo *AS445CD* de **Philips** obtuvo el primer sitio con 91 puntos; le sigue la marca **Akawa**, modelo *AKA-M5*, con evaluación de 87 puntos; en tercer lugar figuró el modelo *GX-CD610X* de **Sharp** con 75 puntos de calificación

Minicomponentes con precio entre N$2,000.00 y N$3,000.00 con reproductor para un disco compacto y doble *deck*: Los modelos evaluados presentaron una calidad similar en las pruebas técnicas, no obstante, la diferencia se hizo patente en las funciones especiales, ya que el modelo *FH-B900* de **Sony** posee la función *Karaoke* y *Surround* (ver definiciones en el glosario anexo); por su parte, el modelo *CD-K455Z* de la marca **Sharp** cuenta con la función *Karaoke* y dos bandas en onda corta.

Minicomponentes con precio entre N$3,000.00 y N$4,000.00 para un disco compacto y doble *deck*: El modelo *PCS-31* de **Onkyo** logró 92 puntos; el modelo *FW60 HiFi* de **Philips** evaluó con 90 puntos; y el tercer lugar fue para la marca **Denon** modelo *D-60*, el cual obtuvo 88 puntos.

Minicomponentes con precio entre N$4,000.00 y N$5,000.00 con reproductor para un disco compacto: el modelo *FH-E8X* de **Sony** alcanzó el primer lugar al acumular 92 puntos; en segundo término quedó **Onkyo** modelo *PCS-D1* con una calificación de 83 puntos; el tercer peldaño correspondió al modelo *PCS-30*, también de Onkyo, con 81 puntos.

Minicomponentes con precio entre N$2,000.00 y N$5,000.00 con reproductor para 3, 5 y 6 discos compactos y doble *deck*: Sony modelo *LBT-A37 CDM* calificó con 93 puntos; le siguen las marcas **Akawa** en su modelo *AKA-MC9* con 87 puntos; **Onkyo** modelo *PCS-70*, con 85 puntos y **JVC** modelo *MX55MBK* con un total de 82 puntos El quinto

lugar lo ocupó el modelo *CD-C5300* de Sharp, con 81 puntos; le siguió el modelo *LBT-A17CDM* de Sony, con 80 puntos; y finalmente el modelo *MHC-1750* de Sony, con 74 puntos.

Minicomponentes con precio mayor a N$6,000.00 con reproductor de seis discos compactos, *subwoofer* y doble *deck* el modelo *PCS-90A* de Onkyo no encontró competencia entre ninguno de los demás equipos sometidos a prueba por ser el único que presentó la función de *Subwoofer* su puntaje fue de 90.

Las especificaciones de cada prueba, así como las evaluaciones parciales y totales se muestran en las siguientes tablas Si usted desea obtener mayor información acerca de las características del estudio y sus resultados, lo invitamos a visitarnos en Insurgentes Sur núm. 1228, 7° piso, colonia Tlacoquemécatl del Valle, Delegación Benito Juárez, ciudad de México; o si lo prefiere, llámenos al número telefónico 559-73-77 ext. 242

Recomendaciones estereofónicas

Debido a su potencia de salida, los minicomponentes de sonido están diseñados para escucharse en lugares pequeños como salas, comedores o recámaras. No se recomiendan para espacios abiertos o recintos grandes, como auditorios.

El dato que proporcionan algunas marcas sobre la potencia de salida PMPO, no indica la potencia real del aparato; esta cantidad está calculada según criterios propios del fabricante. Le sugerimos leer el instructivo y verificar la potencia RMS, la cual está medida a través de un procedimiento normalizado para todas las marcas, esta cantidad es la que realmente le indicará la capacidad en potencia que puede proporcionar su equipo de sonido.

Otras recomendaciones para el buen uso y eficiente manejo de su aparato son:

* Para hacer valer la garantía del producto, investigue en qué lugares le pueden proporcionar el servicio adecuado; algunos distribuidores solamente le brindan un número telefónico, sin ninguna dirección.

*Compruebe que los materiales con que están fabricados los bafles sean sólidos, ello con el fin de evitar vibraciones que provoquen distorsión.

*Algunos equipos sintonizan la frecuencia de AM con norma europea que consiste en el cambio de estaciones con pasos de 9KHz: en México, el cambio de estaciones es con 10KHz. Para sintonizar en FM, en Europa el cambio de estaciones es con 50 KHz; en México este proceso se realiza con pasos de 200KHz. Algunos aparatos tienen los elementos necesarios para hacer dicho cambio, observe que el equipo que va a adquirir cuente con esta función, o bien, que este ajustado al patrón de sintonía mexicano. Todas las muestras analizadas poseen el sintonizador AM/FM adaptado para nuestro país.

Glosario

***Super bass*, SDB, DBFB**. Reforzador de graves, enfatiza aún más los sonidos de bajas frecuencias. Útil cuando los bafles son pequeños

Surround: Sonido periférico o envolvente, efecto sonoro de retardo que produce la sensación de estar ubicado al centro de una sala de concierto

***Dolby* NR**: Reductor de ruido que sirve para escuchar casetes grabados con el sistema de reducción de ruidos *Dolby* correspondientes a los niveles A, B o C, de acuerdo al criterio de cada fabricante.

Pantalla de ecualizador. Pequeña pantalla con franjas verticales que muestra la distribución de las frecuencias de la fuente de sonido seleccionada. Cada franja vertical corresponde a una banda de frecuencia y el tamaño iluminado indica el nivel de sonido en esa banda.

Ecualizador gráfico: Permite ajustar el sonido en las bandas de frecuencia que se desee, en forma manual o digital; generalmente cuenta con un mínimo de tres bandas.

Mezcla con micrófono *Karaoke*: Cuando se conecta un micrófono al enchufe "micro" es posible mezclar la voz con cualquier fuente, incluso se puede grabar en casete

Preecualizaciones: Ofrecen la posibilidad de preseleccionar la ecualización para determinada clase de sonido especialmente diseñado para escuchar el tipo de música deseado. Estas ecualizaciones se ajustan en la fabricación del equipo de sonido.

Timer: Con esta función es posible programar al minicomponente para que se encienda o apague al gusto del usuario; incluye la función *Sleep* (un temporizador de apagado del aparato) para programarlo antes de dormir y que se apague solo.

CD Synchro: Se utiliza para iniciar sincronizadamente la grabación del tocacintas y el reproductor de discos compactos en el copiado en cinta de un disco compacto

Dubbing: Sirve para copiar del tocacintas A al B a velocidad normal o alta (*high*).

Duplicación en álbum: Cuando una melodía queda incompleta en una cara, permite borrarla y volverla a grabar completa en la cara posterior de la cinta.

Potencia de salida: Es la máxima capacidad del amplificador para reproducir una señal en su entrada, sin distorsión.

Voltaje de alimentación: Es el voltaje que utiliza el aparato, en nuestro país equivale a 127 voltios y los aparatos de importación están diseñados para trabajar con 110 voltios

Cambio de funciones automático: Posibilidad de cambiar de fuente sonora en el equipo de sonido al presionar el botón de reproducción (*CD's*, *deck*, sintonizador), sin tener que presionar previamente otro botón que indique la función que se desea.

Evaluación técnica: Se refiere a la evaluación, bajo procedimientos técnicos, de la calidad de los componentes que integran un equipo de sonido.

Subwoofer: Amplificador y bafle adicional que sirve para reproducir los sonidos graves de frecuencia muy baja.

EJEMPLO DE EVALUACION

			MAXIMA EVALUACION (PUNTOS)	EVALUACION	EJEMPLO
	MARCA				PHILIPS
	MODELO				FW60HiFi
	PAIS DE ORIGEN				AUSTRIA
	GARANTIA (AÑOS)		5	5	1
	INFORMACION AL CONSUMIDOR				COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D) - No. DE BANDAS		15	13	D-5
FUNCIONES	No. DE PREECUALIZACIONES		4	3	5
FUNCIONES	SUPER BASS		4	4	SI
FUNCIONES	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		8	8	22
FUNCIONES	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		8	8	AM (10), FM (30)
FUNCIONES	CAMBIO DE FUNCIONES (RADIO-DECK-CD) AUTOMATICO (SI), (NO)		4	4	SI
FUNCIONES	FUNCIONES ESPECIALES				SURROUND
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION				SI
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		3	3	SI
FUNCIONES	TIMER				SI
CARACTERISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA				110/127-220/240
CARACTERISTICAS	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA (W)				150
CARACTERISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	INDICADA	10	5	2 x 35
CARACTERISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	MEDIDA			2 x 42
CARACTERISTICAS	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		4	4	E
CARACTERISTICAS	CONTROLES DE GRAVES Y AGUDOS MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		*		NP
CARACTERISTICAS	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)				260 x 321 x 345
CARACTERISTICAS	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)				173 x 273 x 345
CARACTERISTICAS	PESO DEL EQUIPO (kg)				8.6
CARACTERISTICAS	PESO DE CADA BAFLE (kg)				4.3
	EVALUACION TECNICA		35	33	■
	PRECIO N$				3,718
	EVALUACION (máximo 100 puntos)			**	90

* En los casos en que el minicomponente presenta estas funciones, la máxima puntuación es 10 y no se considera la de ecualizador.

NP: No Presenta

Las dimensiones se reportan en ancho x alto x profundo

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente

ISSN0188-2708

PRUEBAS DE CALIDAD DE MINICOMPONENTES

COLECCIONABLE

MINICOMPONENTES CON PRECIO MENOR A N$2,000.00 CON REPRODUCTOR PARA UN DISCO COMPACTO Y DOBLE DECK

	MARCA		PHILIPS	AKAWA	SHARP
	MODELO		AS445CD	AKA-M5	GX-CD610X
	PAIS DE ORIGEN		MALASIA	COREA	MALASIA
	GARANTIA (AÑOS)		1	1	2
	INFORMACION AL CONSUMIDOR		COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D) - No. DE BANDAS		M-4	M-5	M-3
FUNCIONES	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		20	17	0
FUNCIONES	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		AM (7), FM (23)	AM (10), FM (10)	AM (10), FM (20)
FUNCIONES	FUNCIONES ESPECIALES		TOCADISCOS	MEZCLADOR ENT. MICROFONO	NP
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION		NO	NO	NO
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		NO	SI	SI
FUNCIONES	TIMER		NP	SI	NP
CARACTE-RISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA		127	127	110 - 127
CARACTE-RISTICAS	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA (W)		85	120	55
CARACTE-RISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	INDICADA	2 x 15	2 x 23	2 x 4.3
CARACTE-RISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	MEDIDA	2 X 14.21	2 x 16	2 x 7
CARACTE-RISTICAS	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		M	M	M
CARACTE-RISTICAS	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)		340 x 365 x 469	266 x 377 x 300	294 x 268 x 229
CARACTE-RISTICAS	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)		190 x 220 x 386	190 x 377 x 249	170 x 261 x 197
CARACTE-RISTICAS	PESO DEL EQUIPO (kg)		8	9.46	4
CARACTE-RISTICAS	PESO DE CADA BAFLE (kg)		3.32	3.65	1.5
	EVALUACION TECNICA		●	■	■
	PRECIO N$		1,780	1,900	1,250
	EVALUACION (máximo 100 puntos)		91	87	75

NP: No Presenta

NOTA: La potencia medida se realizó al 1 por ciento de distorsión armónica total

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente

MINICOMPONENTES CON PRECIO ENTRE N$2,000.00 Y N$3,000.00 CON REPRODUCTOR PARA UN DISCO COMPACTO Y DOBLE DECK

	MARCA		SONY	JVC	SHARP
	MODELO		FH-B900	MXS2BK	CD-K455Z
	PAIS DE ORIGEN		JAPON	JAPON	AUSTRIA
	GARANTIA (AÑOS)		1	1	2
	INFORMACION AL CONSUMIDOR		COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D) - No. DE BANDAS		D-7	D-7	M-5
FUNCIONES	No. DE PREECUALIZACIONES		6	3	0
FUNCIONES	SUPER BASS		SI	NO	SI
FUNCIONES	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		25	24	20
FUNCIONES	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		AM (10), FM (20)	AM (40), FM (40)	OC1 OC2 AM (10)
FUNCIONES	CAMBIO DE FUNCIONES (RADIO-DECK-CD) AUTOMATICO (SI), (NO)		SI	SI	NO
FUNCIONES	FUNCIONES ESPECIALES		KARAOKE SURROUND	NP	KARAOKE ONDA CORTA
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION		SI	SI	NO
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		SI	SI	NO
FUNCIONES	TIMER		SI	SI	NO
CARACTERISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA		110-120/220-240	110-120/220-240	110-127/220-240
CARACTERISTICAS	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA (W)		170	110	400
CARACTERISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	INDICADA	2 x 45	2 x 25	2 x 80
CARACTERISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	MEDIDA	2 X 51	2 x 37	2 x 63
CARACTERISTICAS	POTENCIA DE SALIDA EN OTROS TERMINOS		600 W PMPO	NP	1000 W PMPO
CARACTERISTICAS	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E	E	M
CARACTERISTICAS	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)		230 x 223 x 289	245 x 265 x 345	220 x 316 x 347
CARACTERISTICAS	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)		239 x 199 x 286	165 x 263 x 230	150 x 316 x 276
CARACTERISTICAS	PESO DEL EQUIPO (kg)		6.78	7.14	9.1
CARACTERISTICAS	PESO DE CADA BAFLE (kg)		3.06	2.62	4.6
CARACTERISTICAS	EVALUACION TECNICA		●	■	■
CARACTERISTICAS	PRECIO N$		2,684	2,300	2,290
CARACTERISTICAS	EVALUACION (máximo 100 puntos)		97	88	80

NP: No Presenta

NOTA: La potencia medida se realizó al 1 por ciento de distorsión armónica total.

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente

MINICOMPONENTES CON PRECIO ENTRE N$3,000.00 Y N$4,000.00 CON REPRODUCTOR PARA UN DISCO COMPACTO Y DOBLE DECK

			ONKYO	PHILIPS	DENON
	MARCA		ONKYO	PHILIPS	DENON
	MODELO		PCS-31	FW60HiFi	D-60
	PAIS DE ORIGEN		MALASIA	AUSTRIA	TAIWAN
	GARANTIA (AÑOS)		1	1	1
	INFORMACION AL CONSUMIDOR		COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D) – No. DE BANDAS		D-7	D-5	NP
FUNCIONES	No. DE PREECUALIZACIONES		6	5	6
FUNCIONES	SUPER BASS		SI	SI	SI
FUNCIONES	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		33	22	24
FUNCIONES	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		AM (20), FM (20)	AM(10), FM(30)	AM (30), FM (30)
FUNCIONES	CAMBIO DE FUNCIONES (RADIO-DECK-CD) AUTOMATICO (SI), (NO)		SI	SI	SI
FUNCIONES	FUNCIONES ESPECIALES		NP	SURROUND	NP
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION		SI	SI	SI
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		SI	SI	SI
FUNCIONES	TIMER		SI	SI	SI
CARACTE-RISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA		120/220	110/127-220/240	120
CARACTE-RISTICAS	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA (W)		104	150	80
CARACTE-RISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	INDICADA	2 x 30	2 x 35	2 x 30
CARACTE-RISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	MEDIDA	2 X 45.5	2 x 42	2 x 40
CARACTE-RISTICAS	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E	E	E
CARACTE-RISTICAS	CONTROLES DE GRAVES Y AGUDOS MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E	NP	M
CARACTE-RISTICAS	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)		296 x 273 x 399	260 x 321 x 345	230 x 269 x 257
CARACTE-RISTICAS	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)		280 x 200 x 400	173 x 273 x 345	236 x 173 x 258
CARACTE-RISTICAS	PESO DEL EQUIPO (kg)		13.2	8.6	9
CARACTE-RISTICAS	PESO DE CADA BAFLE (kg)		6.08	4.3	3.5
CARACTE-RISTICAS	EVALUACION TECNICA		■	■	●
	PRECIO N$		3,718	3,718	3,850
	EVALUACION (máximo 100 puntos)		92	90	88

NP: No Presenta

NOTA: La potencia medida se realizó al 1 por ciento de distorsión armónica total.

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente

MINICOMPONENTES CON PRECIO ENTRE N$4,000.00 Y N$5,000.00 CON REPRODUCTOR PARA UN DISCO COMPACTO

	MARCA		SONY	ONKYO	ONKYO
	MODELO		FH-E8X	PCS-DI	PCS-30
	PAIS DE ORIGEN		JAPON	TAIWAN	MALASIA
	GARANTIA (AÑOS)		1	1	1
	INFORMACION AL CONSUMIDOR		COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D) - No. DE BANDAS		D-5	NP	NP
FUNCIONES	No. DE PREECUALIZACIONES		12	4	NP
FUNCIONES	SUPER BASS		SI	SI	SI
FUNCIONES	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		22	NP	33
FUNCIONES	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		AM (10), FM (20)	AM (15), FM (15)	AM (10), FM (10)
FUNCIONES	CAMBIO DE FUNCIONES (RADIO-DECK-CD) AUTOMATICO (SI), (NO)		SI	SI	SI
FUNCIONES	FUNCIONES ESPECIALES		SURROUND	DECK Y CD REMOTO	NP
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION		SI	DECK SENCILLO SI	SI
FUNCIONES	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		SI	DECK SENCILLO SI	SI
FUNCIONES	TIMER		SI	SI	SI
CARACTE-RISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA		110-120/220-240	120/220	120/220
CARACTE-RISTICAS	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA (W)		110	80	107
CARACTE-RISTICAS	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	INDICADA	2 x 70	2 x 30	2 x 30
CARACTE-RISTICAS		MEDIDA	2 X 88	2 x 35.5	2 x 41
CARACTE-RISTICAS	POTENCIA DE SALIDA EN OTROS TERMINOS		800 W PMPO	NP	NP
CARACTE-RISTICAS	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E	E	E
CARACTE-RISTICAS	CONTROLES DE GRAVES Y AGUDOS MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		NP	E	E
CARACTE-RISTICAS	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)		229 x 256 x 390	260 x 295 x 79 325 x 295 x 82	297 x 277 x 284
CARACTE-RISTICAS	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)		218 x 256 x 390	274 x 166 x 371	274 x 200 x 371
CARACTE-RISTICAS	PESO DEL EQUIPO (kg)		12.62	7.86	12.25
CARACTE-RISTICAS	PESO DE CADA BAFLE (kg)		5.850	6.320	6.000
CARACTE-RISTICAS	EVALUACION TECNICA		●	●	■
	PRECIO N$		4,167	4,510	4,004
	EVALUACION (máximo 100 puntos)		92	83	81

NP: No Presenta

NOTA: La potencia medida se realizó al 1 por ciento de distorsión armónica total.

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente

MINICOMPONENTES CON PRECIO ENTRE N$2,000.00 Y N$5,000.00 CON REPRODUCTOR PARA 3, 5 y 6 DISCOS COMPACTOS Y DOBLE DECK

	MARCA		SONY	AKAWA	ONKYO	JVC
	MODELO		LBT-A37 CDM	AKA-MC9	PCS-70	MX/MXR
	PAIS DE ORIGEN		JAPON	COREA	MALASIA	JAPON
	GARANTIA (AÑOS)		1	1	1	1
	INFORMACION AL CONSUMIDOR		COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D) – No. DE BANDAS		D-7	D-7	NP	M-5
	No. DE PREECUALIZACIONES		5	5	NP	NP
	SUPER BASS		SI	NO	SI	SI
	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		22	45	33	25
	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		AM(30), FM(30)	AM(20), FM(20)	AM(10), FM(20)	AM(20), FM(20)
	CAMBIO DE FUNCIONES (RADIO-DECK-CD) AUTOMATICO (SI), (NO)		SI	SI	SI	SI
	FUNCIONES ESPECIALES		SURROUND	NP	NP	NP
	REPRODUCTOR DE DISCOS COMPACTOS No. DISCOS, PAQ. MULTIDISCO (P) CARRUSEL (C)		5 - C	3 - P	6 - P	6 - P
	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION		SI	SI	SI	SI
	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		SI	SI	SI	SI
	TIMER		SI	T	(T)	T
CARACTE-RISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA		110-120/220-240	127	120/220	110/127/220/240
	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA (W)		155	230	109	110
	POTENCIA DE SALIDA (W RMS)	INDICADA	2 x 55	2 x 60	2 x 30	2 x 21
		MEDIDA	2 X 70	2 x 48	2 x 41	2 X 31
	POTENCIA DE SALIDA EN OTROS TERMINOS		700 W PMPO	NP	NP	NP
	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E	E	E	E
	CONTROLES DE GRAVES Y AGUDOS MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		NP	NP	E	NP
	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)		354 x 695 x 224	273 x 406 x 340	296 x 274 x 306	273 x 370 x 311
	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)		259 x 210 x 503	203 x 408 x 284	273 x 262 x 402	182 x 369 x 230
	PESO DEL EQUIPO (kg)		6.60	14.32	13.08	8.62
	PESO DE CADA BAFLE (kg)		3.20	5.68	6.15	3.50
	EVALUACION TECNICA		●	■	●	■
	PRECIO N$		3,579	2,900	4,620	3,200
	EVALUACION (máximo 100 puntos)		93	87	85	82

NP: No Presenta

NOTA: La potencia medida se realizó al 1 por ciento de distorsión armónica total.

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente

SHARP	SONY	SONY
CD-C5300	LBT-A17 CDM	MHC-1750
MALASIA	MALASIA	JAPON
2	1	1
COMPLETA	COMPLETA	COMPLETA
M-5	NP	NP
NP	NP	NP
SI	SI	SI
30	22	22
AM(10), FM(20)	AM(30), FM(30)	AM(10), FM(20)
NO	SI	SI
NP	SURROUND	NP
6 - P	5 - C	5 - C
SI	NO	NO
SI	NO	NO
NP	NP	NP
120	110-120/220-240	120
100	110	70
2 x 20	2 x 35	2 x 20
2 x 25	2 x 47.25	2 x 29
NP	450 PMPO	NP
E	M	E
NP	NP	M
225 x 318 x 352	355 x 450 x 385	309 x 224 x 300
158 x 318 x 260	260 x 450 x 180	224 x 192 x 300
7.70	12.10	8.54
2.90	4.30	3.00
■	■	■
2,400	2,370	3,600
81	80	74

MINICOMPONENTE CON PRECIO MAYOR A N$6,000.00, CON REPRODUCTOR DE 6 DISCOS COMPACTOS, SUBWOOFER Y DOBLE DECK			
	MARCA		ONKYO
	MODELO		PCS-90/A
	PAIS DE ORIGEN		MALASIA
	GARANTIA (AÑOS)		1
	INFORMACION AL CONSUMIDOR		COMPLETA
FUNCIONES	ECUALIZADOR MANUAL (M), DIGITAL (D)- No. DE BANDAS		NP
	No. DE PREECUALIZACIONES		NP
	SUPER BASS		SI
	No. DE FUNCIONES EN EL CONTROL REMOTO		33
	No. DE MEMORIAS EN EL SINTONIZADOR		AM (10), FM (10)
	CAMBIO DE FUNCIONES (RADIO-DECK-CD) AUTOMATICO (SI), (NO)		SI
	FUNCIONES ESPECIALES		SUB-WOOFER
	DECK AUTORREVERSIBLE EN GRABACION		SI
	DECK AUTORREVERSIBLE EN REPRODUCCION		SI
	TIMER		SI
CARACTE-RISTICAS	VOLTAJE DE ALIMENTACION INDICADA		120/220
	CONSUMO DE POTENCIA INDICADA		149
	POTENCIA DE SALIDA (RMS)	INDICADA	2 x 30
		MEDIDA	2 X 40
	POTENCIA DE SALIDA EN OTROS TERMINOS		NP
	CONTROLES DEL DECK MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E
	CONTROLES DE GRAVES Y AGUDOS MECANICO (M), ELECTRONICO (E)		E
	DIMENSIONES DEL EQUIPO (mm)		297 x 277 x 284
	DIMENSIONES DE LOS BAFLES (mm)		273 x 202 x 402
	PESO DEL EQUIPO (kg)		17.04
	PESO DE CADA BAFLE (kg)		6.15
	EVALUACION TECNICA		●
	PRECIO N$		6,116
	EVALUACION (máximo 100 puntos)		90

NP: No Presenta

NOTA: La potencia medida se realizó al 1 por ciento de distorsión armónica total.

● excelente
■ bueno
▼ regular
✖ deficiente